Beef Teriyaki

Niet mokken, lekker wokken. Met dit wokgerecht zet je binnen een handomdraai een lekkere, gezonde en makkelijke maaltijd op tafel. Ideaal voor de drukke dagen want het is meestal snel klaar en vaak kun je er ook nog een lekkere berg groenten in kwijt die je al in huis hebt.

Ingrediënten

250 g	Chinese Noodles (ref. A14)
80 g	Beefreepjes (ref. 17111)
100 g	Teriyakisaus (Sigaya)
100 g	Wokgroenten
5 g	Bosui
2 g	Sesamzaad

Bereiding

Ontdooi de noodles in heet of kokend water.
Wok het vlees en de groenten kort in olijfolie.
Voeg hier saus aan toe.
Meng de noodles en wok nog even kort mee.
Garneer in een kom met sesamzaadjes en bosui.

Stap 1

Stap 2

Stap 3

INKOOPPRIJS (EXCL. BTW)	**€ 3,28**
ADVIES VERKOOPPRIJS	**€ 11,95**
BRUTOWINST	**70,1%**

Orange Chili Chicken

Niet mokken, lekker wokken. Met dit wokgerecht zet je binnen een handomdraai een lekkere, gezonde en makkelijke maaltijd op tafel. Ideaal voor de drukke dagen want het is meestal snel klaar en vaak kun je er ook nog een lekkere berg groenten in kwijt die je al in huis hebt.

Ingrediënten

250 g	Chinese Noodles (ref. A14)
80 g	Kipfiletblokjes (ref. 18112)
100 g	Orange Chili saus (Sigaya)
100 g	Wokgroenten
10 g	Edamame boontjes
5 g	Bosui
2 g	Sesamzaad

Bereiding

Ontdooi de noodles in heet of kokend water.
Bak de kip en de wokgroenten kort in olijfolie.
Voeg hier saus aan toe.
Meng de noodles en wok nog even kort mee.
Garneer in een kom met sesamzaadjes en bosui.

Stap 1

Stap 2

Stap 3

INKOOPPRIJS (EXCL. BTW)	**€ 3,09**
ADVIES VERKOOPPRIJS	**€ 11,95**
BRUTOWINST	**71,8%**

Penne Chicken Pesto

Deze lekkere pasta kan je op diverse manieren bereiden. In de pan of wok vinden wij het lekkerst. Maar je kunt ook allle ingrediënten koud verwerken en als heerlijke kant-en-klare maaltijd verwarmen in een magnetron, turbochef of steamer.

Ingrediënten

300 g	Penne (ref. A3)
100 g	Kipfiletblokjes (ref. 18112)
25 g	Pesto
35 g	Cherry tomaatjes
20 g	Rucola
10 g	Parmezaan

Bereiding

Verwarm de pasta in heet water.
Bak de kip, rucola en tomaat kort in olijfolie.
Voeg hier de pasta en pesto aan toe
Meng en voeg zout en peper toe naar smaak.
Garneer op een bord met Parmezaan.

Stap 1

Stap 2

INKOOPPRIJS (EXCL. BTW)	€ 2,55
ADVIES VERKOOPPRIJS	€ 9,95
BRUTOWINST	72,1%

Penne Mascarpone Pollo

Deze lekkere pasta kan je op diverse manieren bereiden. In de pan of wok vinden wij het lekkerst. Maar je kunt ook allle ingrediënten koud verwerken en als heerlijke kant-en-klare maaltijd verwarmen in een magnetron, turbochef of steamer.

Ingrediënten

- 300 g Penne (ref. A3)
- 150 g Mascarpone Rosso (ref. H25)
- 80 g Kipfiletblokjes (ref. 18112)
- 35 g Cherry tomaatjes
- 25 g Zoete puntpaprika
- 10 g Verse spinazie
- 5 g Basilicum
- 5 g Parmezaan

Bereiding

Verwarm de pasta in heet water.
Bak de kip in olijfolie met de verse groenten ca. 2 min.
Voeg hier de saus aan toe en naar smaak zout & peper.
Meng de pasta door de saus.
Garneer op een bord met Parmezaan en basilicum.

Stap 1

Stap 2

Stap 3

INKOOPPRIJS (EXCL. BTW)	**€ 2,96**
ADVIES VERKOOPPRIJS	**€ 11,95**
BRUTOWINST	**73%**

Spaghetti Primavera

Deze lekkere pasta kan je op diverse manieren bereiden. In de pan of wok vinden wij het lekkerst. Maar je kunt ook allle ingrediënten koud verwerken en als heerlijke kant-en-klare maaltijd verwarmen in een magnetron, turbochef of steamer.

Ingrediënten

300 g	Spaghetti (ref. A15)
150 g	Primaverasaus (ref. H23)
35 g	Cherry tomaatjes
25 g	Zoete puntpaprika
40 g	Courgette
10 g	Verse spinazie
35 g	Champignons
5 g	Parmezaan

Bereiding

Ontdooi de pasta in heet of kokend water.
Bak de verse groenten in olijfolie ca. 3 min.
Voeg hier de saus aan toe en naar smaak zout & peper.
Meng de pasta door de saus.
Garneer op een bord met Parmezaan.

Stap 1

Stap 2

Stap 3

INKOOPPRIJS (EXCL. BTW)	**€ 2,36**
ADVIES VERKOOPPRIJS	**€ 8,95**
BRUTOWINST	**71,2%**

Tagliatelle Carbonara

Deze lekkere pasta kan je op diverse manieren bereiden. In de pan of wok vinden wij het lekkerst. Maar je kunt ook allle ingrediënten koud verwerken en als heerlijke kant-en-klare maaltijd verwarmen in een magnetron, turbochef of steamer.

Ingrediënten

300 g	Penne (ref. A10)
150 g	Carbonarasaus (ref. H8)
25 g	Spekjes
35 g	Champignons
10 g	Rucola
10 g	Parmezaan

Bereiding

Ontdooi de pasta in heet of kokend water.
Bak de spekjes & champignons in olijfolie.
Voeg hier de saus aan toe en de helft van de kaas.
Met een beetje pastawater de saus glad maken.
Pasta door de saus mengen en peper naar smaak.
Garneer op een bord met Parmezaan en rucola.

Stap 1

Stap 2

Stap 3

INKOOPPRIJS (EXCL. BTW)	**€ 2,85**
ADVIES VERKOOPPRIJS	**€ 10,95**
BRUTOWINST	**71,7%**