

Assortimentsoverzicht Kant en klaar

Indonesische wok kruidenmix

Kruiden zijn in de Indonesische keuken belangrijke ingrediënten. Deze bepalen voor een groot deel de smaak en geur van het gerecht. Deze Indonesische wok kruidenmix is met liefde samengesteld en dat proef je!

Bereiding: Voor 500 gram kipfilet of varkensvlees in reepjes. Wel de inhoud van het zakje 5 min. in 15 ml kokend heet water. 2 eetlepels olie door de gewelde kruiden roeren. Vlees aanbakken in olie. Kruiden/oliemengsel toevoegen. Goed door het vlees mengen. ± 3-5 minuten laten doorbakken. ± 400 gram gemengde groenten erdoor roeren. 5 min meebakken.

Ingrediënten: zout, knoflook, korianderzaad, peper zwart, ui, gember, komijnzaad, geelwortel.

Mexicaanse wrap kruidenmix

De hedendaagse Mexicaanse keuken is opgebouwd uit verschillende invloeden. De basis ligt bij de Azteekse- en Maya-cultuur. Er zijn ook Spaanse en Franse invloeden terug te vinden voorbeeld in enkele broden, sauzen en kookmethodes. Het meest typerende aspect van de Mexicaanse keuken is de maïstortilla.

Bereiding: Voor 500 gram gehakt.

Wel de inhoud van het zakje 5 min in 15ml kokend heet water. 2 eetlepels olie door de gewelde kruiden roeren. Gehakt rul bakken. Kruiden/oliemengsel erdoor roeren. Vul de wraps of burrito's met het gehaktmengsel (voeg tomaat en maïskorrels naar smaak toe), rol ze op en leg ze in een ingevette ovenschaal. Geraspte kaas erover en ovenschotel ± 10 minuten in een voorverwarmde oven of onder de grill (1800).

Ingrediënten: bonenkruid, ui, zout, zoete paprika, komijnzaad, knoflook, scherpe paprika poeder.

Shoarma kruidenmix

Shoarma is een gerecht uit de keuken van het Midden-Oosten. De naam is een vertaling van het Turkse *çevirme, draaiend*. De naam duidt op het meestal verticaal opgestelde spit, waaraan vlees geroosterd wordt.

Bereiding: Voor 500 gram vlees. Wel de inhoud van het zakje 5 min. in 15ml kokend heet water. 2 eetlepels olie door de gewelde kruiden roeren. Dit door de vleesreepjes mengen. ± 30 min. marineren. Daarna in de koekenpan snel gaar bakken. Lekker in pitabroodje met wat sla!

Ingrediënten: zout, geelwortel, knoflook, komijnzaad, zwarte peper, paprika, korianderzaad, ui, kaneel.

Thaise roerbakkruidenmix

Met deze heerlijke Thaise mix, gevuld met de lekkerste kruiden en specerijen, brengt u uw wokgerecht optimaal op smaak en waant u zich in het land van de eeuwige glimlach!

Bereiding: Voor 500 gram kipfilet. Wel de inhoud van het zakje 5 min in 15ml kokend heet water. Hierna 1 à 2 eetlepels olie door de gewelde kruiden roeren. Kip in olie aanbraden. Het kruiden/oliemengsel toevoegen. Goed erdoor mengen en na ± 3 min 400 gram gemengde groente toevoegen. Even mee laten bakken. Lekker met gekookte rijst.

Ingrediënten: zout, knoflook, ui, korianderzaad, zwarte peper, citroengras, geelwortel, gember, scherpe paprika.

Taco kruidenmix

Heerlijke Zuid-Amerikaanse kruidenmix voor het op smaak brengen van gevulde taco's.

Bereiding: Voor 500 gram gehakt. Wel de inhoud van het zakje 5 min in 15ml kokend heet water. 1 à 2 eetlepels olie door de gewelde kruiden roeren. Gehakt rul bakken. Kruiden oliemengsel toevoegen, goed roeren. Lekker in een taco met wat sla, avocado en pittige Mexicaanse tacosaus! Eventueel bestrooien met geraspte kaas.

Ingrediënten: ui, paprika, zout, knoflook, zwarte peper, komijnzaad, peterselie, gember.

Hachee kruidenmix

Een beproefd recept uit Grootmoeders tijd! Menu suggestie: voeg 2 eetlepels appelstroop toe. Snijd 2 geschilde appels (Elstar) in partjes en stoom die de laatste 10 minuten mee.

Bereiding: Voor 1 kg runderlappen (in blokjes gesneden). Bestrooi het vlees met de inhoud van het zakje. 7 uien in ringen snijden. Verhit wat boter in de braadpan en bak het vlees mooi bruin. Uien toevoegen en even meebakken. Giet er 6-7 dl. water bij. Hachee 2½ uur zachtjes laten stoven. Lekker met gekookte aardappelen en rode kool.

Ingrediënten: Zout, specerijen (zwarte peper, gember, nootmuskaat, foelie, kruidnagel, kaneel), ui, laurier.

Kip piri piri kruidenmix

Kip Piri Piri is een recept uit Portugal, heerlijk met verse boontjes en Pandan rijst.

Bereiding: Voor 500 gram kipfilet (of drumsticks). Wel de kruiden 5 min. in 25 ml heet water. Roer 1 à 2 eetlepels olie door de gewelde kruiden. Kip hiermee insmeren. Laat ½ uur marinieren. In koekenpan kip ± 3 min. aanbraden en daarna in 15 min. zachtjes laten garen.

Ingrediënten: Groenten (paprika, knoflook, ui), zout, specerijen (zwarte peper, cayennepeper).

Gyros kruidenmix

Gyros is een traditioneel Grieks gerecht. In Griekenland wordt Gyros veelal als pita-sandwich gegeten in combinatie met salade en verscheidene sauzen.

Bereiding: Voor 500 gram varkensvlees of kipfilet in reepjes. Wel de kruiden 5 min. in 15ml kokend heet water. Hierna 1 à 2 eetlepels olie door de gewelde kruiden roeren. Dit door de vleesreepjes mengen. Laat ± 30 minuten marinieren. Daarna in de koekenpan snel gaar bakken. Lekker in pitabroodje met wat sla en tzaziki- of knoflooksaus!

Ingrediënten: specerijen (korianderzaad, komijn, zwarte peper, karwij, kruidnagel, kaneel), groenten (paprika, knoflook), zout, kruiden (oregano, selderij).

Allergie-informatie: bevat korianderzaad, selderij.

Chili con carne kruidenmix

Chili con carne is een stoofpot die samengesteld is uit vlees en chilipeper. Meestal worden aan dit gerecht bonen toegevoegd. Het gerecht stamt oorspronkelijk uit het grensgebied tussen Mexico en de Verenigde Staten.

Bereiding: Voor 500 gram gehakt.

Verwarm een eetlepel olie in de braadpan. Gehakt rul bakken. Snij 2 uien, 1 paprika en 3 tomaten in kleine stukken en voeg dit toe. Strooi de inhoud van het zakje kruiden erover en meng het geheel goed door elkaar. Inhoud van een groot blik bruine bonen laten uitlekken in een zeef. Spoel de bonen af. Voeg naar keus maïs of kidneybonen toe. Doe de bonen bij het gehaktmengsel. Goed door elkaar roeren en ± 30 min. zachtjes laten pruttelen. Strooi er op het bord wat geraspte kaas over.

Ingrediënten: zout, groenten (paprika, knoflook, ui), komijn, bonenkruid.

Gehakt kruidenmix

Om (h)eerlijke gehaktballen te maken!

Bereiding: Voor 500 gram gehakt: Meng het gehakt met de inhoud van het zakje kruiden, 1 ei en eventueel 2 eetlepels paneermeel. Bereid het gehakt verder zoals u gewend bent.

Ingrediënten: zout, ui, specerijen (nootmuskaat, zwarte peper, gember, foelie).

Gehakt kruidenmix paprika

Voor gehaktballen met een pittige smaak.

Bereiding: Voor 500 gram gehakt: Meng het gehakt met de inhoud van het zakje kruiden, 1 ei en eventueel 2 eetlepels paneermeel. Bereid het gehakt verder zoals u gewend bent.

Ingrediënten: zout, groenten (paprika, ui, knoflook), specerijen (korianderzaad, cayennepeper, geelwortel, nootmuskaat, zwarte peper, mosterdzaad, komijn), venkel.

Allergie-informatie: bevat korianderzaad, mosterdzaad.

Gehakt kruidenmix bretons

Gehakt bereid volgens Frans Bretons recept.

Bereiding: Voor 500 gram gehakt: Meng het gehakt met de inhoud van het zakje kruiden, 1 ei en eventueel 2 eetlepels paneermeel. Bereid het gehakt verder zoals u gewend bent.

Ingrediënten: zout, groenten (paprika, ui, knoflook), specerijen (korianderzaad, cayennepeper, geelwortel, nootmuskaat, zwarte peper, mosterdzaad, komijn), venkel.

Allergie-informatie: bevat korianderzaad, mosterdzaad.

Macaroni/Spaghetti kruidenmix

Zorgvuldig samengestelde kruidenmix om toe te voegen aan de pasta saus.

Bereiding: Voor 500 gram gehakt. Bak het gehakt rul in een braadpan. Kruidenmix erdoor roeren. 400 gram gemengde Italiaanse of macaroni/spaghetti groenten toevoegen. 250 gram gezeefde tomaten toevoegen. Laat het geheel 30 minuten zachtjes pruttelen. Lekker met spaghetti, penne of macaroni.

Ingrediënten: groenten (paprika, ui, knoflook, wortel*), zout, specerijen (gember, korianderzaad*, nootmuskaat, zwarte peper), kruiden (oregano, tijm).

Allergie-informatie: bevat wortel, korianderzaad.

