

i
7

Colruyt informeert

Colruyt-diepvriesvlees,
lekker en handig!

Zie recepten binnenin

Steaks, koteletten, gehakt, boerenworsten ... heel wat producten uit het assortiment Colruyt-diepvriesvlees vindt u in **verpakkingen van 1 kg**:

- Ze zijn kleiner en nemen dus minder plaats in uw diepvriezer in. Zo kan u **verschillende soorten vlees** tegelijkertijd stockeren.
- U hebt altijd een **voorraad in huis**.
- Zoals voor al het diepvriesvlees van Colruyt worden de stukken **los ingevroren** in handige porties. Zo neemt u makkelijk de gewenste hoeveelheid en stopt u de rest terug in de diepvriezer.

Het diepvriesvlees van Colruyt is **hetzelfde kwaliteitsvlees als in de Colruyt-beenhouwerij**. Het wordt in onze vleescentrale Vlevico versneden.

Gemarineerde hamburger met 'spekjespasta'

| Hoofdgerecht |



Recept uit het Colruyt-kookboek 'Zomerkeuken'

Ingrediënten (4 personen)

- 6 à 8 hamburgers
(Colruyt-diepvriesvlees)

Voor de Engelse marinade

- 1 dl olijfolie
- 3 eetl. worcestersaus
- 1 gehakt teentje knoflook
- 1 koffiel. paprikapoeder
(Topaz)
- peper en zout

Voor de spekjespasta

- 300 g pasta (penne rigate)
- 100 g gerookte spekblokjes
- 1 komkommer
- 1 bosje radijzen
- zout

Voor de sjalotten-bieslookvinaigrette

- 1 fijngesnipperde sjalot
- 1 koffiel. gehakt bieslook
- 4 eetl. olijfolie
- peper en zout

Vorbereiding (20 min., 10 u. vooraf of daags voordien)

- Meng de ingrediënten voor de marinade en laat 2 u. rusten.
- Leg de diepgevroren hamburgers naast elkaar in een glazen schotel. Verdeel de helft van de marinade met een lepel over het vlees. Draai het om en giet er de rest van de marinade over. Laat ten minste 8 u. marineren op een koele plaats.
- Kook de pasta gaar (kooktijd: zie verpakking). Laat uitlekken, spoel onder koud water en laat afkoelen.
- Schil de komkommer en maak met een aardappelboortje kleine komkommerbolletjes. Snij de radijzen in fijne schijfjes.
- Bak de spekblokjes aan in een braadpan, zonder vetstof. Dep droog met keukenpapier.
- Meng de ingrediënten van de vinaigrette.
- Breng de pasta, de gebakken spekblokjes, de komkommerbolletjes en de schijfjes radijs samen in een grote slakom. Meng er de vinaigrette onder en bewaar in de koelkast tot bij het opdienen.

Bereiding (20 min.)

Haal de hamburgers uit de marinade, dep ze droog met keukenpapier en bak op de hete grill, 8 à 10 min. aan elke zijde.

Afwerking

Dien de hamburgers op met de 'spekjespastasalade' en ketchup.

Voedingswaarde per persoon op basis van de ingrediëntenlijst:
Energie 793 kcal - Eiwitten 56,6 g - Vetten 32,1 g - Koolhydraten 69,5 g.

Gevulde varkenskoteletten op Italiaanse wijze

| Hoofdgerecht |



Recept uit het Colruyt-kookboek 'Zomerkeuken'

Ingrediënten (4 personen)

- 4 varkenskoteletten met been
(Colruyt-diepvriesvlees)
- 4 eetl. geraspte mozzarella
- 4 schijfjes tomaat
- 1 eetl. olijfolie
- peper en zout

Voor de tomatensaus

- 300 ml tomatencouilis (passata)
- 1 basilicumplantje
- 1 sjalot
- 1 teentje knoflook
- 1/2 koffiel. paprikapoeder (Topaz)
- 1 eetl. olijfolie
- peper en zout

Vorbereiding (10 min.)

- Laat de koteletten oppervlakkig ontdooien en snij ze bijna tot aan het been open.
- Kruid de binnenkant van de varkenskoteletten met peper en zout. Vul elke kotelet met 1 eetl. mozzarella en een schijfje tomaat.
- Vouw de koteletten dicht en gebruik een cocktailprikker om ze goed gesloten te houden tijdens het bakken.
- Bestrijk de koteletten met olijfolie en bewaar ze in de koelkast.
- Voor de tomatensaus laat u de gehakte sjalot en look glazig worden in 1 eetl. olijfolie. Giet er de tomatencouilis bij en laat 5 min. sudderen op een zacht vuur. Kruid met paprika, peper en zout. Voeg ook 1,5 eetl. fijngesneden basilicum toe.

Bereiding (5 min.)

1. Grill de koteletten 2 min. aan elke zijde op een zacht vuur.
2. Verwarm de saus op een hoekje van de barbecue.

Afwerking

Dien de varkenskoteletten op met de tomatensaus. Geef er verse pasta bij (bereidingstijd: 3 à 5 min.) of een koude pastasalade.

Voedingswaarde per persoon op basis van de ingrediëntenlijst:
Energie 392 kcal - Eiwitten 38,6 g - Vetten 24,3 g - Koolhydraten 4,4 g.

Diepgevroren kwaliteitsvlees



Na het **versnijden** in onze vleescentrale Vlevico **vriezen** we het vlees **onmiddellijk in op professionele wijze** zodat het lekker sappig blijft.



Het vlees wordt naar onze winkels gebracht in **voorgekoelde karren**. We spuiten een dosis vloeibare koolzuursneeuw in een speciaal isolatievak van de kar. Zo blijven de producten gedurende minimaal 24 u. op een constante temperatuur van minstens **-18 °C**.



Wanneer het diepvriesvlees in onze winkels wordt geleverd, schikken we het onmiddellijk in **gesloten diepvrieskoffers**. Die garanderen permanent een temperatuur van **-18 °C**. Bovendien beschermen ze de diepvriesproducten beter tegen het licht en verbruiken ze minder energie dan andere diepvriezers.

Zo respecteren we voortdurend de koudeketting en kunnen we u diepgevroren kwaliteitsvlees garanderen.