



RECEPTEN BBQ VIS 2021

Meer dan smaak alleen 

Beste visspecialist!

Het voorjaar is nu echt begonnen! Dat betekent dat we de zon meer gaan zien en de temperaturen weer omhoog gaan. Bij Epos staat het voorjaar in het teken van BBQ'en!

Vanaf mei zullen we jullie weer inspireren met al het lekkers voor op de barbecue. Bijvoorbeeld met de nieuwe lijn smaakmakers van la Fish, de marinades en rubs hebben we toegepast op mooie barbecue recepten! Zoals een zalmvlinder of smokey gamba's! Maar ook hebben we lekkere salades van Bieze en Maitre Olivier voor je die perfect zijn als aanvulling op het standaard barbecue assortiment.

In dit receptenboekje staat weer een heel aantal lekkere recepturen waarmee we jou willen inspireren om de lekkerste dingen te maken met onze marinades en salades. Want Epos is meer dan smaak alleen!

Mocht je nog vragen hebben over één van onze marinades of de recepten in dit boekje, neem dan gerust contact met ons op!



*Met vriendelijke groet,
Pascalie Veerman
Rayonmanager Vis van Epos*



Meer dan smaak alleen 

Smokey Gamba Pil Pil met Mango currysaus



Smokey Gamba Pil Pil met Mango currysaus

Benodigdheden

- 600 gram grote gamba's met staart
- 50 gram La Fish Canadian smoke taste marinade (1007206)
- 500 gram Epos currysaus mango (1005008)
- 400 gram Thaise Wokgroente
- 20 gram La Fish seaweed lemon rub (1007181)
- ½ Citroen
- Optioneel: Rode peper en koriander

Bereiding

Marineer de gamba's met de La Fish Canadian smoke marinade en grill of bak ze even kort tot ze gaar zijn. Blancheer de Thaise wokgroente en plaats dit onderop in een pannetje of bakje. Schep hierover 3/4 van de currysaus mango en voeg de gamba's toe. Garneer af met de seaweed lemon rub, citroen en optioneel verse koriander en extra rode peper.

Consumentadvies

8/10 minuten in een oven op 175 graden of 5 minuten op de BBQ.

Meer dan smaak alleen 

Zalmvlinder met Seaweed Lemon Rub



Zalmvlinder met Seaweed Lemon Rub

Benodigdheden

- 6x 150 gram verse zalmfilet met huid
- 80 gram La Fish Canadian smoke taste marinade (1007206)
- 40 gram La Fish seaweed lemon rub (1007181)
- 100 gram zeekraal
- 1 citroen
- 1 rode ui

Bereiding

Snijd de zalmfilet in de lengte niet helemaal niet door. Marineer de zalmfilets met de Canadian smoke marinade en strooi de seaweed lemon rub erover. Voeg de zeekraal toe en snijd de rode ui in ringen. Garneer af met een plakje verse citroen.

Tip

Verpak de zalm in aluminium folie of bakpapier en maak er een papillot van.

Consumentadvies

12/15 minuten op de BBQ of 15/10 minuten in de oven op 180 graden.

Eenpans Spicy Paella met zeevruchten



Eenpans Spicy Paella met zeevruchten

Benodigdheden

- 450 gram gekruide rijst Epos (1002522)
- 800 gram Fruit de Mer (DVR)
- 80 gram La Fish French garlic taste marinade (1007202)
- 600 gram Epos salsa-picantesaus (1005048)
- 40 gram La Fish spicy garlic rub (1007183)
- Citroen
- Peterselie

Bereiding

Kook de gekruide rijst naar behoren gaar. Marineer de fruit de mer met de La Fish French garlic taste marinade en bak dit even kort aan. Verdeel de rijst over 6 bakjes/pannetjes en doe dit ook met de fruit de mer. Voeg de salsa-picantesaus toe en garneer af met een plakje citroen en verse peterselie. Ook leuk is het om wat gefrituurde inktvisringen toe te voegen.

Consumentadvies

8 minuten op de BBQ of 10/12 minuten in de oven.

Indian Curry Taste Shrimps



Indian Curry Taste Shrimps

Benodigdheden

- 1000 gram 31/40 gamba's (diepvries)
- 80 gram La Fish Indian curry taste marinade (1007198)
- 600 gram Chinese wokgroente
- 100 Zeekraal
- 1 rode peper
- 1 limoen
- 40 gram La Fish spicy garlic rub (1007183)
- Bakpapier/Aluminium folie

Bereiding

Ontdooi de gamba's en marineer ze met de Indian curry taste marinade. Maak van het bakpapier een mooi schaalje en voeg de groente, gamba's en zeekraal toe. Garneer af met wat rode peper, schijfje limoen en de Spicy garlic rub.

Consumentadvies

8 minuten op de BBQ of 10/12 minuten in de oven op 175 graden.

Taboulé Oriëntal met paddenstoelenmix



Taboulé Oriëntal met paddenstoelenmix

Ingrediënten

- 1000 gram Maitre Olivier taboule Oriental (1005198)
- 200 gram shiitake
- 200 gram rode uien in ringen gesneden
- 170 gram gele paprika in stukjes gesneden
- 150 gram oesterzwammen
- 130 gram champignons
- 100 gram bosui in ringen gesneden
- 75 gram veldsla
- 2 eetlepels olijfolie

Bereiding

Snijdt de bospaddenstoelen (oesterzwam en shitakii) en champignons in grove stukken. Snijd ook de rode uien in ringen. Fruit vervolgens de vierenringen en de paddenstoelen licht aan met een klein beetje olijfolie. Snijd de bosui in ringen en de paprika in stukjes. Meng dit vervolgens samen met de veldsla, de taboulé Oriental en de gebakken paddenstoelen mix. Bedek de bodem van de schaal of het bord met de aangemaakte salade. Garneer de salade met de overgebleven ingrediënten.

Serveertip

Lekker met naanbrood en een hummus dip.

Taboulé Bombay maaltijdsalade



Taboulé Bombay maaltijdsalade

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 600 gram Maître Olivier taboulé Bombay (1005200)
- 120 gram appelreepjes van een niet geschildde appel
- 120 gram in blokjes gesneden verse rode paprika
- 120 gram verse stukjes ananas
- 4 handjes veldsla

Bereiding

Snijd de appelreepjes, ananas en de paprika blokjes. Leg een kleine hoeveelheid ingrediënten apart voor de garnering. Meng de gesneden ingrediënten en naar inzicht de tzatziki goed door elkaar zodat er een luchtig geheel ontstaat.

Presentatie

Bedek de bodem van de schaal of het bord met de salade. Garneer de salade met enkele ingrediënten van de salade en de veldsla.

Pasta Pesto salade



Pasta Pesto salade

Ingrediënten

- 350 gram Bieze pasta salade pesto (700337)
- 1 tomaat
- 1 handje knoflook olijven
- 1 rode ui
- 1 rode paprika
- 1 courgette
- 200 gram feta
- Handje rucola

Bereiding

Snijd de tomaat, courgette en feta in blokjes. Snijd de ui en olijven in ringen en de paprika in reepjes. Meng vervolgens de gesneden ingrediënten met de Bieze pasta pesto en de rucola. Presenteer de salade in een mooie grote schaal.

Meer dan smaak alleen 





Epos BV
Galvanistraat 20
3861 NJ Nijkerk

Meer dan smaak alleen 

