

# Zinderende Zomer!

Zomeren doe je zo!  
Ontdek onze ultieme BBQ-gids





## Hallo versspecialist!

Wat leuk! Jij hebt het Epos Zomermagazine in handen! Dit magazine staat boordevol inspiratie voor de komende zomer, zoals leuke recepten en mooie producten. Want ook deze zomer zijn wij er weer om jou te inspireren met onze gevarieerde smaakmakers.

Natuurlijk hebben we diverse recepten die perfect passen bij de BBQ, van zalmzakketjes tot naanbrood met pittige gamba's. Aanvullend bieden wij ook heerlijke salades die goed bij de barbecue passen en sauzen en dippers passend bij jouw vlees specialiteiten!

Kortom, een goed gevuld magazine om er een geslaagde zomer van te maken!

**Smakelijke groeten,**  
Het team van Epos Ambacht



## Zomerse fris zure aardappelsalade met makreel

### Ingrediënten:

- 250 gr Epos alohasaus (2011693)
- 800 gr gestoomde makreelfilet
- 1000 gr voorgekookte krieltjes
- 1 hele komkommer
- 1 doosje cherrytomaten
- 150 gr gesneden augurk
- 8 eieren
- Dille

### Bereiding:

Kook de eieren in circa 8 minuten of gebruik kant en klaar gekookte eieren. Snijd de komkommer in de lengte door en snijd er plakjes van. Halveer de cherrytomaten. Meng de makreelfilet met de Epos alohasaus en voeg wat fijngesneden dille toe. Voeg daarna de gesneden augurk, komkommer, voorgekookte krieltjes en cherrytomaten toe. Garneer de salade af met de gekookte eieren.

### Consumentadvies:

Consumeer de salade op kamertemperatuur.





# Zinderende zomerse dips & sauzen: de perfecte smaakmakers voor jouw BBQ

**Epos dillesaus**  
Art. Nr. 1001301

**Epos tartaarsaus**  
Art. Nr. 1003526

**Epos sandwichsaus**  
Deense stijl (1001297)

**Epos currysaus**  
mango  
Art. Nr. 1005008

**Epos toktok saus**  
Art. Nr. 1004819

**Epos knoflooksaus**  
Art. Nr. 1001335

**Lisimo pesto**  
basilicum  
Art. Nr. 1000262

**Epos**  
cocktailsaus  
Art. Nr. 1001294

**Epos piri-pirisau**  
origineel  
Art. Nr. 2010935

## Smul Kabeljauwmedaillon



Vervang de Epos kruidenolie bistro Provence met de La Fish Canadian smoke style marinade voor een smoky smaak twist.



# Smul kabeljauwmedaillon

## Ingrediënten:

- 50 gr Epos kruidenolie bistro Provence (100277)
- 150 gr verse kabeljauwfilet (geen staartstuk)
- 20 gr bacon
- Rode ui
- 150 gr roseval aardappelen
- Cherrytomaten

## Bereiding:

Snijd de roseval aardappelen in de lengte door en kook deze 5 minuten. Marineer de aardappelen later met de Epos kruidenolie bistro Provence en eventueel wat zeezout. Wikkel de bacon om de rand van de kabeljauwfilet. Plaats de aardappelen in een rond ovenbakje en leg hier de kabeljauwfilet op. Drapeer hier vervolgens de overige kruidenolie bistro provence over. Garneer af met wat rode ui en cherrytomaten.

## Tip:

Serveer de roseval aardappelen als bijgerecht in een rond aluminiumschaaltje voor op BBQ en maak van de kabeljauw medaillons een volle schaal als BBQ concept.

## Consument:

Plaats de smul kabeljauwmedaillon 20 minuten in de oven of BBQ op 180° C.



# Gepofte truffelaardappel met pulled zalm

## Ingrediënten:

- 350 gr Epos sandwichsaus Deense stijl (1001299)
- 50 gr Epos bistro kruidenolie truffel (1003511)
- 4 grote aardappelen
- 300 gr gestoomde zalmfilet
- Rode ui (fijngesneden)
- Veldsla

## Bereiding:

Kook de aardappelen in circa 10 minuten gaar. Let op dat je deze niet helemaal doorkookt. Pluk de zalmfilet en meng die met de Epos sandwichsaus Deense stijl. Voeg hier wat fijngesneden rode ui aan toe. Snijd de aardappelen in de lengte bijna geheel door. Vul de aardappelen met een handje veldsla en zalmmengsel. Garneer de aardappel af met wat rode uistukjes.

## Consumentadvies:

Leg de pofaardappel 12 minuten op de BBQ of in een oven op 160° C.

## Variatie tip:

Vervang de zalm door makreel

# Gepofte truffelaardappel met pulled zalm





# Griekse salade met een tonijn kebabspies en tartaarsaus

## Ingrediënten:

- 50 gr Epos kruidenmix gyros Griekse stijl (1000507)
- 50 gr Epos bistro kruidenolie Griekse stijl (1002099)
- Bakje Epos tartaarsaus (1003526)
- 800 gr Tonijn leftover
- Cherrytomaten
- Komkommer
- Rode ui
- Feta
- 6 grote spiesen

## Bereiding:

Snijd de tonijn leftover in plakjes van circa 1 cm. Marineer deze met de Epos bistro kruidenolie Griekse stijl en meng de tonijnleftovers daarna met de Epos kruidenmix gyros Griekse stijl. Rijg 4 stukjes aan een spies. Meng voor de Griekse salade de komkommer, cherrytomaten en rode ui door elkaar en brokkel hier wat feta overheen. Serveer deze samen met de tonijn kebabspiesjes en een bakje Epos tartaarsaus om in te dippen!

## Consumentadvies:

Grill de tonijn kebabspies op een hete BBQ of in de grillpan.

Probeer deze spies met onze Epos knoflooksaus





# Italiaanse zalm papillot

## Ingrediënten:

- 150 gram verse zalmfilet
- 30 gram Epos bistro kruidenolie groene pesto (1001227)
- 5 gram Epos decoratiemix spicy twister (1003916)
- Pijnboompitten
- Cherrytomaat
- Veldsla of spinazie
- Bakpapier of aluminiumfolie

## Bereiding:

Verdeel de spinazie of veldsla in het midden van het stuk aluminiumfolie. (Bij gebruik van bakpapier alleen geschikt voor oven of BBQ tot 200° C.) Plaats hier op het stuk zalmfilet en drapeer de Epos bistro kruidenolie groene pesto hier overheen. Garneer af met de Epos decoratiemix spicy twister, pijnboompitten en cherrytomaten. Vouw het aluminiumfolie als een bolletje niet helemaal dicht.

## Tip:

Kook er tagliatelle bij om er een complete maaltijd van te maken.

## Consumentadvies:

Bak de Italiaanse zalm papillot 15-20 minuten op 180° C in de oven of op de BBQ.



## Vissalade mazala

### Ingrediënten:

- 2,5 kg Bieze Deli surimisalade (2005776)
- 100 gr ananasstukjes
- 250 gr kreeftgarnalen
- 250 gr surimi
- 150 gr cocktailsaus
- 25 gr bieslook fijn gesneden
- Peper

### Bereiding

Snijd de ananas in stukjes en de bieslook fijn. Meng vervolgens alle ingrediënten met de Bieze Deli surimisalade en breng op smaak met peper.



## Tonijn salade

### Ingrediënten:

- 1,5 kg Bieze Deli groentevissalade basis (2005788)
- 750 gr tonijn
- 100 gr kappertjes
- 100 gr zilveruitjes
- 20 gr fijn gesneden dille
- Peper

### Bereiding

Meng alle ingrediënten met de Bieze Deli groentevissalade basis en schep dit goed door elkaar. Breng op smaak met wat peper en de tonijn salade is klaar!



## Smokey zalmsalade

### Ingrediënten:

- 1,5 kg Bieze Deli saladedressing tartaar (2005810)
- 25 gr Epos decoratiemix smokey twister (1003914)
- 500 gr gestoomde zalmfilet
- 100 gr cocktailsaus
- 20 gr bieslook
- Broodje

### Bereiding

Snijd de bieslook fijn en meng deze samen met de gestoomde zalmfilet, cocktailsaus en Epos decoratiemix smokey twister door de Bieze Deli saladedressing tartaar. Meng alles goed door elkaar en de smokey zalmsalade is klaar!





## Geroosterde paprika met burrata en groene pesto

### Ingrediënten:

- 200 gr Lisimo pesto basilicum (1000264)
- 5 gr Epos kruidenmix Provençaalse stijl (1000627)
- 2 rode paprika's (puntpaprika kan ook)
- 2 bollen Burrata
- Sesamzaadjes
- Verse basilicum

### Bereiding:

Halveer de paprika's en verwijder de zaadlijsten. Verdeel de Lisimo pesto basilicum en de burrata over de paprika's. Leg de gevulde paprika's in een schaal en garneer deze af met sesamzaadje, Epos kruidenmix Provençaalse stijl en de verse basilicum.

### Consumentadvies:

Plaats de paprika's 8 minuten op de BBQ of in de oven op 200° C.



## Naanbrood met pittige gamba's

### Ingrediënten:

- 50 gr Epos bistro kruidenolie Argentijnse stijl (1002101)
- 50 gr Epos piripirisaus (1001345)
- 1 naanbrood
- 150 gr Chinese roerbakgroente
- 6 gepelde gamba's (grote maat)
- Feta
- Veldsla

### Bereiding:

Marineer eerst de gamba's met de Epos bistro kruidenolie Argentijnse stijl en voeg daarna de Chinese roerbakgroente toe. Verdeel de Epos piripirisaus over het naanbrood en leg hier de gemarineerde gamba's en groente op. Garneer het naanbrood met veldsla en brokkel hierover wat feta.

### Consumentadvies:

Plaats het naanbrood 10 minuten op de BBQ of in de oven op 180° C.





# Vis trio spies

## Ingrediënten:

- La Fish Canadian smoke style marinade (1007206)
- La Fish French garlic style marinade (1007202)
- La Fish Indian curry style marinade (1007198)
- Gamba's
- Zalmfilet in stukjes
- Schofilet in stukjes
- Courgette
- Cherrytomaten

## Bereiding:

Marineer elk stukje vis met een andere marinade.  
 Bijvoorbeeld: gamba's met La Fish Canadian smoke style marinade, de zalmstukjes met La Fish Indian curry style marinade en de scholfilet met de La Fish French garlic style marinade. Rijg ze om en om aan de spies met een stukje courgette en cherrytomaat er tussen.





# VERS! FESTIVAL

MEER DAN SMAAK ALLEEN

**HET IS WEER  
ZO VER!**

SAVE THE DATE  
**ZONDAG  
15-09-2024**



## Epos zomerse woordzoeker

T	Z	S	E	I	N	K	S	B	Z	E	H	S	Z	S
R	I	U	N	D	R	L	A	O	P	A	E	I	A	V
O	Z	A	D	U	A	R	N	O	W	I	N	L	L	E
H	O	S	I	G	B	N	S	A	P	D	A	K	M	R
C	M	D	E	E	E	N	I	S	E	D	S	C	B	S
S	E	R	C	B	B	N	E	R	E	E	M	I	O	S
N	R	U	R	W	B	R	E	L	A	Z	A	L	R	P
L	E	I	O	I	I	J	N	I	I	J	L	M	A	S
I	L	R	E	O	D	N	M	K	R	U	K	A	E	C
A	S	R	D	I	P	P	E	N	E	E	M	H	L	I
T	T	E	D	A	N	E	P	A	T	T	C	S	E	A
K	R	C	Z	O	N	G	R	O	E	N	T	E	N	L
C	A	E	I	J	S	B	L	O	K	J	E	S	E	P
O	N	P	E	R	E	G	R	U	B	M	A	H	N	S
C	D	T	R	E	I	T	A	R	I	P	S	N	I	T

- |            |                |
|------------|----------------|
| BARBECUE   | SAUS           |
| BIER       | SCHORT         |
| BORRELEN   | SHASLICK       |
| BRIKETTEN  | SLAGER         |
| COCKTAIL   | SMAAK          |
| DIPPEN     | SMULLEN        |
| EPOS       | SPECERIJEN     |
| GAMBA      | SPIES          |
| GROENTEN   | STRAND         |
| HAMBURGER  | TAPENADE       |
| HAWAI      | VERSSPECIALIST |
| IJSBLOKJES | WIJN           |
| INSPIRATIE | WORST          |
| JURK       | ZALM           |
| KRUIDEN    | ZINDEREND      |
| MARINADE   | ZON            |
| PESTO      | ZONNEBRIL      |
| RECEPT     | ZOMER          |
| SALADE     |                |

### OPLOSSING

--	--	--





**Geniet**  
van je  
*Zinderende*  
**Zomer!**

Meer dan smaak alleen 