



# 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 spareribs tot worstjes. 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



## Barbecue worst

### Ingrediënten:

- 150 gr Epos colorozout 0,55% E250 (1000902)
- 65 gr van één van onderstaande worstmixen:
  - Epos worstmix barbecue (1000362)
  - Epos braadworstmix Duitse stijl (1004473)
  - Dutch Spices bbq sausage white (1002897)
- 6 kg mager varkensvlees
- 4 kg kinnebakspek
- 1 liter water
- Varkensdarm

### Bereiding:

Maal het varkensvlees en kinnebakspek door een 3 mm plaat. Voeg de worstmix naar keuze toe samen met het Epos colorozout en meng dit kort. Voeg het water toe en meng het geheel tot een bindende massa. Vul deze massa af in een varkensdarm (kaliber 28/30) op een gewicht van circa 100 gr. Wel de worsten op 76° C voor 30 minuten of tot een kerntemperatuur van 70° C. Koel de worsten snel terug onder koud, stromend water en koel ze aansluitend door in de koelcel.

### Consument:

Leg de barbecue worstjes circa 10 minuten op het rooster van de barbecue en draai regelmatig even om.

### Warmverkopen:

Grill de worsten in een voorverwarmde oven gedurende 8-10 minuten op 185° C tot de gewenste bruine kleur. Serveer de barbecue worsten in een afgebakken broodje met Epos barbecuesaus smoked bull (10035470).



# Kip tandoori spies

## Ingrediënten:

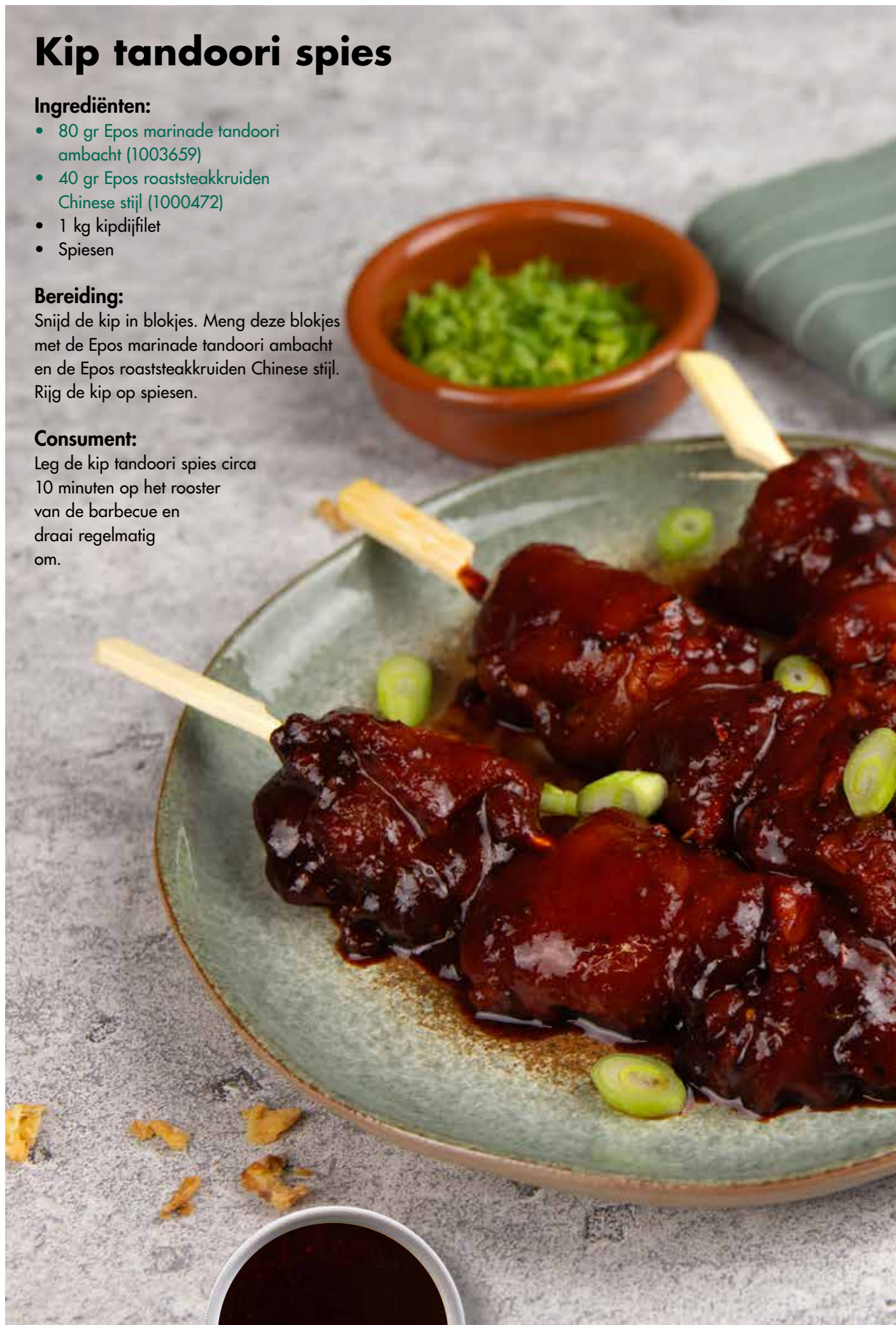
- 80 gr Epos marinade tandoori ambacht (1003659)
- 40 gr Epos roaststeakkruiden Chinese stijl (1000472)
- 1 kg kipdijfilet
- Spiesen

## Bereiding:

Snijd de kip in blokjes. Meng deze blokjes met de Epos marinade tandoori ambacht en de Epos roaststeakkruiden Chinese stijl. Rijg de kip op spiesen.

## Consument:

Leg de kip tandoori spies circa 10 minuten op het rooster van de barbecue en draai regelmatig om.



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

**Epos barbecuesaus  
smoked bull**  
Art. Nr. 1003547

**Epos bieslook-  
uien Saus**  
Art. Nr. 1001288

**Epos sandwichsaus  
Deense stijl**  
Art. Nr. 1001297

**Epos Peking  
saus**  
Art. Nr. 1003548

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

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

**Epos  
knoflooksaus**  
Art. Nr. 1001335

**Epos  
cocktailsaus**  
Art. Nr. 1001294

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



## Argentijnse stijl shoarma spies



Probeer deze  
spies met  
onze Epos  
knoflooksaus

## Vegetarische maïs spies



## Argentijnse stijl shoarma spies

### Ingrediënten:

- 85 gram Epos bistro kruidenolie Argentijnse stijl (1002101)
- 1 kilo schouderkarbonade zonder been
- Stokjes of spiesen

### Bereiding:

Snijd de karbonades in plakken van ongeveer 1,5 cm. Snijd van deze plakken dunne reepjes, net zoals shoarma. Meng de reepjes karbonades met de Epos bistro kruidenolie Argentijnse stijl en rijg dit aan de stokjes.

### Tip:

Deze shoarma spiesjes zijn heel erg lekker met de Epos Knoflooksaus

### Consument:

Grill de spies aan beide zijden ongeveer 6 minuten op de BBQ en indirecte hitte.



## Vegetarische maïs spies

### Ingrediënten:

- Epos kruidenolie bistro Provence (100277)
- 2 maïskolven
- 2 rode paprika's
- 1 courgette
- 2 rode uien
- Spiesen

### Bereiding:

Kook de maïskolven 5 minuten in een pan met water. Snijd ondertussen de paprika's, courgette en rode ui in grove stukken en doe deze ingrediënten vervolgens in een schaal. Giet hier een beetje Epos kruidenolie bistro Provence overheen en roer het goed door. Haal de maïskolven uit de pan en snijd deze in stukken. Rijg nu alle groente om en om aan de spiesen.

### Consument:

Leg de vegetarische spiesjes circa 10 minuten op het rooster van de barbecue en draai regelmatig even om.

## Gevulde bavette lolly

### Ingrediënten:

- Epos bistro salsa-di-noccisau (1003880)
- Epos bistro kruidenolie groene pesto (1001227)
- 1 kg bavette
- Babyspinazie
- Parmaham
- Spiesen
- Rolladetouw

### Bereiding:

Vlinder de bavette. Bestrijk de binnenkant met de Epos bistro kruidenolie groene pesto. Beleg de bavette vervolgens met parmaham, Epos bistro salsa-di-noccisau en de babyspinazie. Rol de bavette op tot een rollade en knoop de rollade op met ongeveer om elke 2 cm een touwtje. Prik vervolgens tussen ieder touwtje een spies en snijd hier plakken van circa 2 cm. Bestrijk de plakken nog met een beetje Epos bistro kruidenolie groene pesto.

### Consument:

Leg de gevulde bavette lolly circa 10 minuten op het rooster van de barbecue en draai regelmatig om.



Vervang de groene pesto met de bistro kruidenolie Argentijnse stijl voor een spicy twist



Gevulde bavette lolly



## Meesterlijke spareribs

### Ingrediënten:

- 75 gr Epos sojasaus Indische stijl (1001327)
- 30 gr Epos roaststeakkruiden Chinese stijl (1000472)
- 25 gr Epos ketjap-saté (1001258)
- 10 gr Epos colorozout 0,55% E250 (10000902)
- 1 kg spareribs

### Aflaksaus:

- Epos yakitorisaus (1004719)
- Epos piripirisaus origineel (2010935)
- Epos barbecuesaus smoked bull (1003547)
- Epos salsa-picantesaus (1005048)
- Epos sesam woksaus (1002054)

### Bereiding:

#### *Optie 1 Vacuüm koken:*

Trek het buikvlies van de spareribs. Meng de Epos ingrediënten met elkaar (behalve de aflaksauzen), wrijf hiermee de spareribs in en vacuümmeer deze. Laat de spareribs 1 dag staan zodat de smaken in het vlees kunnen trekken. Kook de spareribs onder vacuüm 3,5 uur op 75-80° C. Laat ze goed afkoelen en grill de spareribs daarna ongeveer 45 minuten af op 120° C tot de gewenste kleur. Lak de spareribs vervolgens aan beide zijden af met één van de bovenstaande aflaksauzen van Epos.

#### *Optie 2 Steamer:*

Trek het buikvlies van de spareribs. Meng de Epos ingrediënten met elkaar behalve de aflaksaus. Laat de spareribs minimaal 1 dag staan zodat de smaken in het vlees kan trekken. Kook de spareribs eerst een half uur op 100° C met 100% vocht. Bak ze daarna ongeveer 45 minuten af op 120° C tot de gewenste kleur. Lak de spareribs vervolgens aan beide zijden af met één van de bovenstaande aflaksauzen van Epos.

### Consument:

Verwarm de spareribs gedurende 12 minuten in een voorverwarnde oven of op de BBQ op 160° C.

*Oosterse  
Variatie  
Tip!*

## Japanse spareribs

### Ingrediënten:

- 600 gr Epos marinade tandoori ambacht (1003659)
- 70 gr Epos ribroastmix Indian style (1000533)
- 50 gr Epos colorozout 0,55% E250 (10000902)
- 10 kg spareribs

### Aflaksaus:

- Epos yakitorisaus (1004719)
- Epos piripirisaus origineel (2010935)
- Epos barbecuesaus smoked bull (1003547)
- Epos salsa-picantesaus (1005048)
- Epos sesam woksaus (1002054)

## Garnalen look salade

### Ingrediënten:

- 1,5 kg Bieze Deli groente-vissalade basis (2005788)
- 500 gr Hollandse garnalen
- 200 gr tonijn uit blik
- 30 gr dille
- Peper

### Bereiding:

Hak de dille fijn en meng vervolgens de garnalen, tonijn en dille met de Bieze Deli groente-vissalade basis en meng deze goed door. Breng dit mengsel op smaak met peper en de salade is klaar!



## Zalm truffelsalade

### Ingrediënten:

- 1,5 kg Bieze Deli eisalade basis (2005798)
- 75 gr Epos sensation tapenade truffel (1003731)
- 500 gr gerookte zalmsnippers
- 200 gr witte asperges (pot)
- 4 gekookte eieren
- 25 gr bieslook
- Peper

### Bereiding:

Snijd de witte asperges en gekookte eieren in stukjes en hak de bieslook fijn. Meng deze vervolgens samen met de gerookte zalmsnippers en de truffel tapenade door de Bieze Deli eisalade basis. Breng het geheel nog op smaak met wat peper en de zalm truffelsalade is klaar!



## Truffel eisalade

### Ingrediënten:

- 2,5 kg Bieze Deli eisalade basis (2005798)
- 200 gr Epos Sensation tapenade truffel (1003731)
- 75 gr bieslook
- 200 gr geraspte kaas
- Stokbrood

### Bereiding:

Snijd de bieslook fijn en meng vervolgens alle ingrediënten met de Bieze Deli eisalade basis. Meng dit goed door en garneer de truffel eisalade af met wat bieslook, geraspte kaas en stukjes ei.



## Pulled beef aloha salade

### Ingrediënten:

- 1500 gr Epos alohasaus (2011693)
- 20 gr Epos binmiddel perfecto (1000964)
- 15 gr Epos colorozout 0,55% E250 (1000902)
- 200 gr gesneden augurk
- 1 kg rundvlees (stoofvlees)
- 200 gr ei (gekookt)
- Bieslook (garnering)

### Bereiding:

Snijd het rundvlees in blokjes en meng dit met de Epos colorozout en de Epos bindmiddel perfecto. Verpak het vlees vervolgens per kilo in een vacuümzak. Gaar het vlees sous vide in vacuümzakken voor 10 uur op 80° C of gaar het vlees in de steamer. Koel het vlees terug en trek het daarna uit elkaar tot pulled beef. Snijd de gekookte eieren in partjes en meng deze partjes met de pulled beef, Epos alohasaus en de gesneden augurk. Garneer de salade vervolgens af met wat gesneden bieslook en wat Epos pickle relish.







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

Meer dan smaak alleen 