

Grillado



Grillado

**RECEPTINSPIRATIE VOOR
VANDAAG & MORGEN**

PROUD MEMBER OF
SOLINA

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

GRILLADO - DE ARTISANALE OVENBURGER MET VERRASSELENDE VULLING

Grillado's zijn ambachtelijke ovenburgers met een unieke inkeping bovenaan, ideaal om te vullen met garnituur, kaas of saus. Zo wordt elke burger een smaakvolle verrassing én een echte blikvanger in de toonbank.

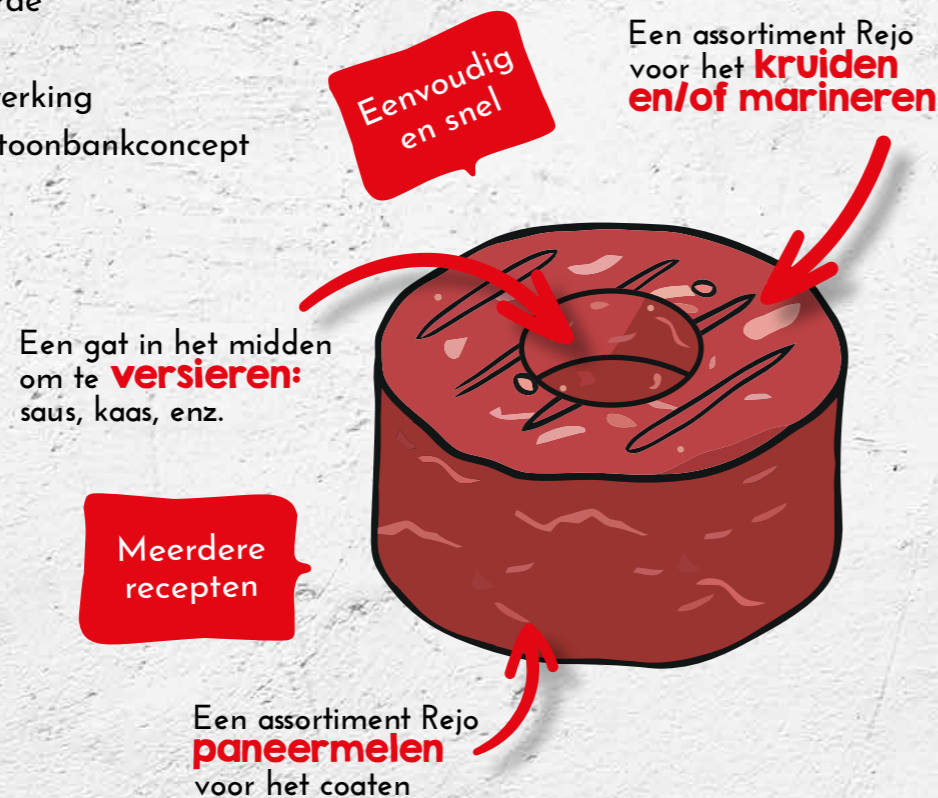
De basis is de Grillado Mix, een complete burgermix die zorgt voor binding, sappigheid en textuur. Met de Grillado Tool maakt u snel en eenvoudig burgers met een consistente vorm en inkeping.

Grillado's bieden u de vrijheid om eindeloos te variëren met marinades, paneermelen of zelfs een sneetje spek rondom. Zo creëert u een kleurrijk en aantrekkelijk toonbankconcept dat klanten verleidt én inspireert.

Grillado's zijn meer dan burgers - het is een totaalconcept dat ambacht, gemak en creativiteit samenbrengt.

VOORDELEN

- Een complete oplossing: mix + tool
- Snel en eenvoudig te bereiden
- Hoge toegevoegde waarde
- Flexibel inzetbaar
- Creatieve vrijheid in afwerking
- Een opvallend, kleurrijk toonbankconcept



Marinades, sauzen, kruiden & specerijen ...



VOORBEREIDING

- Maal het vlees tot een dikte van 3-4 mm.
- Voeg 60 g/kg GRILLADOMIX toe.
- Maak de Grilladovorm met de GRILLADOTOOL.
- Paneer of werk af naar keuze.
- Vul de holte met saus, kaas, groenten of een vulling naar keuze.

Grilladotool en Grilladomix

De GRILLADOMIX is een kant-en-klare burgermix die zorgt voor optimale binding, sappigheid en textuur. U voegt enkel gehakt toe en kunt verder variëren met marinades, paneermelen of andere smaakmakers.

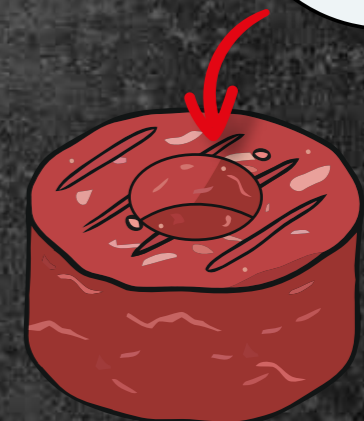
De GRILLADOTOOL is een handige vormtool waarmee u snel burgers maakt met een herkenbare inkeping bovenaan. Die inkeping is ideaal om te vullen met kaas, saus of garnituur, wat zorgt voor een ambachtelijke en verrassende afwerking.



GRILLADOMIX
Inhoud: 4 kg
Artikelnr:
F00211770-02

Grillado

GRILLADOTOOL
Artikelnr: G00000168



Kijk voor meer inspiratie op www.rejospices.be

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

PEPERBURGER 🍔



Ingrediënten:

- 1 kg R4 rundsvlees lap
- 150 g CULINAIRE PEPERROOMSAUS (Art.nr.: F0017511-01)
- 20 g MIX SPECIAL ZK (Art.nr.: F00093435-02)
- 5 g FOODSAFETY KL (Art.nr.: F00100977-03)
- 60 g GRILLADOMIX (Art.nr.: F00211770-02)

Werkwijze:

1. Maal het rundsvlees door 4.5 mm
2. Meng de CULINAIRE PEPERROOMSAUS onder het vlees.
3. Voeg de MIX SPECIAL ZK, FOODSAFETY KL & GRILLADOMIX toe en meng goed.
4. Maal nog eens door 4.5 mm
5. Goed mengen, afwegen op 120 à 130 g
6. Afdrukken, de hamburger opvullen met CULINAIRE PEPERROOMSAUS en garneren naar keuze.



GRILLADOMIX

Inhoud: 4 kg
Artikelnr:
F00211770-02

BEARNAISE BURGER 🍔

Ingrediënten:

- 1 kg R4 rundsvlees lap
- 150 g CULINAIRE BEARNAISESAUS (Art.nr.: F00050886-01)
- 20 g MIX SPECIAL ZK (Art.nr.: F00093435-02)
- 5 g FOODSAFETY KL (Art.nr.: F00100977-03)
- 60 g GRILLADOMIX (Art.nr.: F00211770-02)

Werkwijze:

1. Maal het rundsvlees door 4.5 mm
2. Meng de CULINAIRE BEARNAISESAUS onder het vlees.
3. Voeg de MIX SPECIAL ZK, FOODSAFETY KL & GRILLADOMIX toe en meng goed.
4. Maal nog eens door 4.5 mm
5. Goed mengen, afwegen op 120 à 130 g
6. Afdrukken, de hamburger opvullen met CULINAIRE BEARNAISESAUS en garneren naar keuze.



MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

WELINGTONBURGER 🍔



GRILLADOMIX

Inhoud: 4 kg
Artikelnr:
F00211770-02

Ingrediënten:

- 1 kg R4 rundsvlees lap
- 500g champignons
- bladerdeeg (reeds versneden in Wellingtonraster)
- 50 g KNOFLOOKPUREE (Art.nr.: F00219509-01)
- 300 g FRANSE MARINADE (Jermayo)
- 20 g MIX SPECIAL ZK (Art.nr.: F00093435-02)
- 5 g FOODSAFETY KL (Art.nr.: F00100977-03)
- 60 g GRILLADOMIX (Art.nr.: F00211770-02)



Werkwijze Duxelles:

1. Champignons in fijne brunoise snijden, aanstoven samen met de KNOFLOOKPUREE en 100g FRANSE MARINADE.

Werkwijze

1. Maal het rundsvlees door 4.5 mm
2. Meng de CULINAIRE PEPERROOMSAUS onder het vlees.
3. Voeg de MIX SPECIAL ZK, FOODSAFETY KL & GRILLADOMIX toe en meng goed.
4. Maal nog eens door 4.5 mm en voeg de duxelles toe.
5. Goed mengen, afwegen op 120 à 130 g
6. Afdrukken en de hamburger vullen met de Duxelles en afgarnieren met het bladerdeeg.

REBEL BURGER 🍔

Ingrediënten:

- 1 kg R4 rundsvlees lap
- 100 g gerookt spek (in blokjes, gebakken)
- 100 g gemalen kaas
- 150 g BARBECUESAUS NR (Art.nr.: F00092338-01)
- 20 g MIX SPECIAL ZK (Art.nr.: F00093435-02)
- 5 g FOODSAFETY KL (Art.nr.: F00100977-03)
- 60 g GRILLADOMIX (Art.nr.: F00211770-02)

Werkwijze:

1. Maal het rundsvlees door 4.5 mm en meng de BARBECUESAUS eronder.
2. Voeg de MIX SPECIAL ZK, FOODSAFETY KL & GRILLADOMIX toe en meng goed.
3. Maal nog eens door de 4.5 mm, voeg de gemalen kaas en het gebakken spek toe
4. Goed mengen en afwegen op 120 à 130 g
5. Afdrukken en de hamburger vullen met de BARBECUESAUS en afgarnieren met gemalen kaas en blokjes gerookt spek.



VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

CAPRESE BURGER 🍔

Ingrediënten:

- 1 kg S3 varkenschouder
- 200 g mozzarella (fijne brunoise)
- 100 g zongedroogde tomaat (in blokjes)
- 18 g HAKSEL EXTRA HT (Art.nr.: F00092658-05)
- 20 g MIX SPECIAL ZK (Art.nr.: F00093435-02)
- 5 g FOODSAFETY KL (Art.nr.: F00100977-03)
- 100 g TOMAAT BASILICUM CULINAIR (Art.nr.: F00089045-01)

Werkwijze:

1. Maal het varkensvlees door 4.5 mm, meng de TOMAAT BASILICUM CULINAIR en de HAKSEL EXTRA HT eronder.
2. Voeg de MIX SPECIAL ZK en FOODSAFETY KL toe.
3. Maal nog eens door de 4.5 mm en voeg de mozzarella blokjes en zongedroogde tomaten toe.
4. Goed mengen en afwegen op 120 à 130 g (eventueel paneren).
5. Afdrukken en de hamburger vullen met TOMAAT BASILICUM CULINAIR en garneren met mozzarellablokjes en een takje verse basilicum.



ALPINE BURGER 🍔

Ingrediënten:

- 1 kg S3 schoudevlees
- 200 g raclettekaas (fijne brunoise)
- 50 g WITTE WIJNSAUS (Art.nr.: F00051800-01)
- 5 g FOODSAFETY KL (Art.nr.: F00100977-03)
- 30 g MIX SPECIAL ZK (Art.nr.: F00093435-02)
- 20 g HAKSEL EXTRA HT (Art.nr.: F00092658-05)

Werkwijze:

1. Maal het varkensvlees door 4.5 mm, meng de witte wijn en de HAKSEL EXTRA HT eronder.
2. Voeg de MIX SPECIAL ZK en FOODSAFETY KL toe en meng goed.
3. Maal nog eens door de 4.5 mm en voeg de raclettekaas toe.
4. Goed mengen en afwegen op 120 à 130 gr (eventueel paneren).
5. Afdrukken en de hamburger vullen met WITTE WIJNSAUS. Garneer naar keuze.



MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

GRILLBURGER 🍔

Ingrediënten:

- 1 kg R4 rundsvlees lap
- 20 g MIX SPECIAL ZK (Art.nr.: F00093435-02)
- 5 g FOODSAFETY KL (Art.nr.: F00100977-03)
- 60 g HAMBURGERMIX FLAME GRILL GV (Art.nr.: F00206306-01)
- 100 g TOP MARINADE FLORIDA NIEUW (Art.nr.: F00221208-01)
- AMERICAN STEAKKRUIDEN (Art.nr.: F00051852-01)

Werkwijze:

1. Maal het rundsvlees door 4.5 mm en meng de TOP MARINADE FLORIDA NIEUW eronder.
2. Voeg de MIX SPECIAL ZK, HAMBURGERMIX FLAME GRILL GV en FOODSAFETY KL toe, goed mengen.
3. Maal nog eens door de 4.5 mm.
4. Goed mengen en afwegen op 120 à 130 g.
5. Afdrukken en de hamburger vullen met Philadelphia kaas gekruid met AMERICAN STEAKKRUIDEN en afgarnieren.



VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

BURGER MET KRUIDENKAAS 🍔



Ingrediënten:

- 1 kg S3 schouder
- 150 g kruidenkaas natuur
- 5 g FOODSAFETY KL (Art.nr.: F00100977-03)
- 20 g MIX SPECIAL ZK (Art.nr.: F00093435-02)
- 20 g HAKSEL EXTRA HT (Art.nr.: F00092658-05)
- AMERICAN STEAKKRUIDEN (Art.nr.: F00051852-01)
- PAN ROOS E13 (Art.nr.: F00219717-01)

Werkwijze:

1. Maal het varkensvlees door 4.5 mm, meng de kruidenkaas en de HAKSEL EXTRA HT eronder
2. Voeg de MIX SPECIAL ZK en FOODSAFETY KL toe.
3. Maal nog eens door de 4.5 mm
4. Goed mengen en afwegen op 120 à 130 g, paneren in PAN ROOS E13.
5. Afdrukken en de hamburger vullen met kruidenkaas met AMERICAN STEAKKRUIDEN en garneren.



MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

TAGLIATA BURGER 🍔



Ingrediënten:

- 1 kg S3 schouder
- 100 g Parmezaan schilfers
- 10 g Balsamico crème
- 20 g ITALIAANSE GRILLKRUIDEN (Art.nr.: F00100960-04)
- 100 g SUGO ITALIANO SAUS GV (Art.nr.: F00133690-01)
- 30 g MIX SPECIAL ZK (Art.nr.: F00093435-02)
- 5 g FOODSAFETY KL (Art.nr.: F00100977-03)

Werkwijze:

1. Maal het varkensvlees door 4.5 mm, meng de balsamico en de SUGO ITALIANO SAUS eronder.
2. Voeg de MIX SPECIAL ZK, ITALIAANSE GRILLKRUIDEN en FOODSAFETY KL toe.
3. Maal nog eens door de 4.5 mm en voeg de Parmezaan schilfers toe
4. Goed mengen en afwegen op 120 à 130 g (eventueel paneren)
5. Afdrukken en de hamburger vullen met SUGO ITALIANO SAUS en garneren.

FUNKY CHICKEN PORTOFINO 🍔

Ingrediënten:

- 1 kg ontbeende kippenbillen met vel
- 30 g MIX SPECIAL ZK (Art.nr.: F00093435-02)
- 5 g FOODSAFETY KL (Art.nr.: F00100977-03)
- 30 g KIPBRAADWORSTMIX (Art.nr.: F00102043-02)
- 100 g PORTOFINO SAUS (Art.nr.: F00183880-01)
- PANEERMIX JOY (Art.nr.: F00185978-02)

Werkwijze:

1. Maal het kippenvlees door 3.5 mm, meng de PORTOFINO SAUS eronder
2. Voeg MIX SPECIAL ZK, FOODSAFETY KL en KIPBRAADWORSTMIX toe en meng goed.
3. Maal nog eens door de 3.5 mm
4. Goed mengen en afwegen op 120 à 130 g, paneren in PANEERMIX JOY.
5. Afdrukken en de hamburger vullen met PORTOFINOSAUS.
6. Afwerken en garneren naar keuze.



VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

FUNKY CHICKEN INDIAN CURRY 🐔

Ingrediënten:

- 1 kg ontbeende kippenbillen met vel
- kruidenkaas
- 5 g FOODSAFETY KL (Art.nr.: F00100977-03)
- 30 g MIX SPECIAL ZK (Art.nr.: F00093435-02)
- 30 g KIPBRAADWORSTMIX (Art.nr.: F00102043-02)
- 100 g TOP MARINADE INDIAN CURRY (Art.nr.: F00218873-01)
- PANKO - RUSK - WHITE - JAPANESE STYLE (Art.nr.: R00007760)
- KERRIEPOEDER MADRAS (Art.nr.: F00050417-02)

Werkwijze:

1. Maal het kippenvlees door 3.5 mm, meng de TOP MARINADE INDIAN CURRY eronder.
2. Voeg de MIX SPECIAL ZK, FOODSAFETY KL en KIPBRAADWORSTMIX toe. Meng goed door elkaar.
3. Maal nog eens door de 3.5 mm
4. Goed mengen en afwegen op 120 à 130 g, paneren in PAN PANKO.
5. Afdrukken en de hamburger vullen met kruidenkaas en KERRIEPOEDER MADRAS en garneren naar keuze.



FUNKY CHICKEN 🐔 ESPAÑA

Ingrediënten:

- 1 kg ontbeende kippenbillen met vel
- 5 g FOODSAFETY KL (Art.nr.: F00100977-03)
- 30 g MIX SPECIAL ZK (Art.nr.: F00093435-02)
- 60 g HAMBURGERMIX FLAME GRILL GV (Art.nr.: F00206306-01)
- 100 g MARINADE SPAANS (Art.nr.: F00090316-02)
- PAN DECO GEEL (Art.nr.: F00089398-02)
- BRUSCHETTAMIX (Art. nr.: F00052262-02)

Werkwijze:

1. Maal het kippenvlees door 3.5 mm, meng de MARINADE SPAANS eronder
2. Voeg de MIX SPECIAL ZK, FOODSAFETY KL en HAMBURGERMIX FLAME GRILL GV toe.
3. Maal nog eens door de 3.5 mm
4. Goed mengen en afwegen op 120 à 130 g, paneren in PAN DECO GEEL.
5. Afdrukken en de hamburger vullen met kruidenkaas en BRUSCHETTAMIX.



MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

FUNKY CHICKEN FLORIDA 🐔

Ingrediënten:

- 1 kg ontbeende kippenbillen met vel
- 20 g MIX SPECIAL ZK (Art.nr.: F00093435-02)
- 5 g FOODSAFETY KL (Art.nr.: F00100977-03)
- 60 g HAMBURGERMIX FLAME GRILL GV (Art.nr.: F00206306-01)
- 100 g TOP MARINADE FLORIDA NIEUW (Art.nr.: F00221208-01)
- PAN DECO ROOD (Art.nr.: F00089467-02)
- PIRI PIRI MELANGE (Art.nr.: F00053847-01)

Werkwijze:

1. Maal het kippenvlees door 3.5 mm, meng de TOP MARINADE FLORIDA NIEUW eronder.
2. Voeg MIX SPECIAL ZK, FOODSAFETY KL en HAMBURGERMIX FLAME GRILL GV toe.
3. Maal nog eens door de 3.5 mm
4. Goed mengen en afwegen op 120 à 130 g, paneren in PAN DECO ROOD.
5. Afdrukken en de hamburger vullen met kruidenkaas en PIRI PIRI MELANG.



Grillado

Kijk voor meer inspiratie op

www.rejospices.be



SOLINA BELGIUM NV
Rozenstraat 15
9810 Eke-Nazareth

T: 09 385 56 15
E: rejo@solina-group.eu
W: www.rejospices.be

PROUD MEMBER OF
 SOLINA