



Surinaamse BBQ: BBQ groenteschotel in Surinaams jasje

Ingrediënten

- 200 gram aardappelpartjes ongekookt
- 200 gram paprika (rood, in blokjes)
- 200 gram paprika (groen, in blokjes)
- 200 gram sperziebonen
- 200 gram uien (halve ringen)
- 90 gram Verstegen Hindoestaanse kerriemarinade 657091
- Verstegen Spicemix del Mondo Suriname (naar smaak) 657094

Bereidingswijze

- Doe de aardappelpartjes, paprika rood/groen, sperziebonen en ui samen in een mengkom.
- Voeg de Hindoestaanes kerriemarinade toe aan het geheel en meng het goed door elkaar.
- Verdeel de gemarineerde groentemix naar gewenst gewicht over aluminium schaaltes.
- Bestrooi de bovenzijde met Spicemix del Mondo Suriname.

Consumentenbereidingsadvies:

Omwikkel de aluminium schaaltes met BBQ groenten met aluminiumfolie en gaar het geheel in een BBQ met deksel gedurende 20-25 minuten.

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014