

Aan de slag met onze tastebuddies

Sweet chilli Sauce:

Met sesam, citroengras en Thaise peper



Geef je Aziatische gerechten een extra smaakvolle toets door met deze zoete chilisaus

- Wok-gerechtje met scampi's en een touch of Sweet Chilli
- Andere oriëntaalse gerechten
- Heerlijk bij kip, rijst of noedels
- als basis voor een marinade
- dip bij loempia's
- taco's of wraps gevuld met gehakt en groentjes en afgewerkt met Sweet Chilli

Classic Chilli Sauce:

Met look, Japanse miso en jalapeño peper



De classic chilisaus past bij praktisch alles. Van spaghetti, pasta's of omeletten tot soep en Aziatische gerechten.

- Vervang de tabasco door de Classic Chilli, zóveel meer smaak!
- Werk je broodje braadworst af met de Classic Chilli voor wat meer pit.
- Pimp je spaghetti, pasta of tomatensaus!

Smoky Chilli Sauce:

Met zeewier, limoen en chipotle peper



Deze Mexicaans geïnspireerde saus geeft een extra smakelijk dimensie aan elk stuk vlees of vleesvervanger.

- Ribbetjes: pimpen met de Smoky Chilli
- Pittabroodje met een touch of Smoky Chilli
- Biefstukje met frietjes? Een paar druppels Smoky Chilli in de mayonaisse
- als basis voor een marinade
- in de Chilli con Carne!

Fruity Chilli Sauce:

Met limoen, habanada en habanero peper.



De verrassend fruitige smaak past perfect bij je gerechtjes met kip, zeevruchten en pasta.

- Soep voor de lunch? Pimpen met wat druppels Fruity Chilli
- Heerlijk bij witte vis en rijst
- Parelcouscous met scampi, afgewerkt met Fruity Chilli, Pickled Red Onion en Sweet & Sour Pickles

Chunky Tomato Salsa:

Met meer dan 75% veggies en een Mexicaanse kruidenmix.

Tomato salsa mét chunks van echte groenten. Lekker om te dippen, maar ook tussen je wraps of op je bruschetta.



- Nacho of tortilla schotel met Chunky Salsa en afgewerkt met wat guacamole of zure room
- Pasta met spekblokje, je roert de Chunky Tomato Salsa er onder door en klaar!
- Pulled beef met een topje Chunky Tomato Salsa, en afgewerkt met wat avocado en zure room
- Mexicaanse burger met Chunky Tomato Salsa en guacamole
- zomertijd: marineer je kip met salsa en hoppa op de bbq!

Chunky Piccalilly

- Braadworst, witte pens of Boudin worst
- Hutspot of stampot
- Op de kaasplank! het friszure van de saus is een goeie tegenhanger voor de romige kaas.
- bij frietjes :-). Probeer eens een combinatie van mayonaise en piccalilly – hemels!
- Maak er een blackwell sausje van voor bij de steak.





Pickled Red Onion

Met frambozenazijn, roze peper en een mengsel van fruitige kruiden. Deze fruitige schijfjes ingemaakte rode ui geven een verrassende smaak aan uw salades, sandwiches, pizza's en taco's.

Sweet & Sour Pickles

Met appelciderazijn, kurkuma en een kruidenmix. Pickles, maar niet zoals je gewend bent.

Leg ze op uw burgers, bij uw vleeswaren of tussen uw broodjes.



Inspiratie:

- Hamburger afwerken met de Pickled Red Onion & Sweet & Sour Pickles
- Voor de afwerking van de Steak Tartare (doe je er ook wat druppels Classic Chilli bij?)
- bij de Hotdog
- Op de kaasplank ipv de klassieke zilveruitjes

Smoked Chipotle kruiden

Chipotle poeder is de favoriet van de BBQ liefhebber en ook een beetje van ons. Chipotles zijn gerijpte en gedroogde jalapeno pepers. Mild pikant met een rokerige smaak, ideaal voor bbq gerechten, of marinades en sauzen.



- In de marinade voor ribbetjes of steak voor op de BBQ
- Strooi wat over gebakken patatjes - "patatas brava-style"

Aji Amarillo Powder kruiden

De Aji Amarillo is een Zuid-Amerikaanse single origin poeder. Medium heet en bekend voor zijn fruitige aroma's. Kan perfect gebruikt worden in de afwerking van verschillende gerechten en geeft zo wat extra pit.



Chilli Flakes kruiden

Gedroogde chillipepers vermaald tot vlokken en daardoor iets fruitiger en zoeter van smaak zijn dan verse pepers.

- Vaak gebruikt in de thaise keuken
- maar ook heerlijk om te gebruiken in soepen & sauzen
- of als garnering op bijvoorbeeld een salade.
- Of op gegrilde groenten in de oven, heerlijk!



We hopen jullie wat inspiratie gegeven te hebben. Rascal is een perfecte match voor elk bord en verandert uw gerecht van 'gewoon' in een smaakrevolutie. Meer receptideeën vind je op onze website of via onze socials!

PS. wist je dat

- al onze producten vegan, organic en artisanaal gemaakt zijn, vol échte groenten?
- de werkelijke betekenis van "a rascal" is? Kleine deugniet, want dat is wat we willen zijn in de keuken ;-)