



DE  
VEGETARISCHE  
SLAGER™

# ON FIRE

VLEESCH VAN DE GRILL

door barbecue-koning Jord Althuizen



SACRIFICE NOTHING

# JORD ALTHUIZEN

Denk je aan Jord Althuizen, dan denk je al snel aan robuuste barbecuegerechten met grote stukken dierlijk vlees. "Zonde, want er kan echt veel meer. Het idee dat je alleen kunt barbecueën met vlees van dieren is een cliché dat ik graag doorbreek met deze smaakvolle BBQ-recepten!"



# PASCAL VAN LOON

Met De Vegetarische Slager kan je als chef gemakkelijk inspelen op de toenemende vraag naar plantaardige gerechten. In de meeste gevallen kost dit vrijwel geen extra tijd!  
Volg @dufs\_chef\_pascal op instagram voor meer inspiratie!



## ON FIRE

VLEESCH VAN DE GRILL



BBQ-technieken	02
Hollandsche NoBeef Hamburger	04
NoChicken Kipstuckjes Saté	06
Mediterrane NoBeef Hamburger	08
Philly Cheese No-Steak Sandwich	10
• Romescosaus	12
• Hurry Curry-saus	12
• Buddha Bowl-saus	13
• Bang-Bangsaus	13
Korean NoBratwurst Buns	14
Tex Mex Raw NoBeef Burger	16
Aziatische Teryaki-NoChicken Kipstuckjes Salade	18
Asian Nobeeff Noodle Salad	20
Smokey NoChicken Kipstuckjes Sandwich	24
Grilled NoChicken Kipstuckjes Taco's	26
Oozy Woozy Double Cheese Raw NoBeef Burger	28
Jamaican Jerk NoChicken Kipstuckjes Wrap	30
• Frisse Mayonaisesaus	32
• Gerookte Bieten-Hummus	32
• Spicy Zoete-Aardappeldip	33
• Big Smaecksaus	33
Berliner NoBratwurst Sandwiches	34
• Assortiment De Vegetarische Slager	36



SACRIFICE NOTHING



# BBQ-TECHNIEKEN

## DIRECT BARBECUEËN (GRILLEN)

Een techniek waarbij je kleinere stukken vleesch of groenten direct en kort boven de kolen op een hete temperatuur bereidt. Bij direct grillen werk je het beste met twee temperatuurzones: een zeer hete zone (circa 180 – 350°C) en een middelhete zone (130 – 180°C). Dit doe je door de kolen ongelijk te verdelen in je BBQ, bijvoorbeeld links meer gloeiende kolen dan rechts. Je schroeit het product eerst dicht op het zeer hete deel en laat het vervolgens verder garen boven het middelhete deel van de BBQ. Als je werkt met hogere temperaturen is het zaak dat je niet met zoete suikerige marinades en rubs werkt; die verbranden snel met een bittere wrange smaak als gevolg.



## INDIRECT BARBECUEËN

Bij indirect barbecueën ligt het vleesch niet direct boven de hittebron, maar naast de hittebron. De hete lucht stroomt indirect van de kolen naar het vlees. Garing gebeurt dan op lage temperatuur (tussen de 95 en 125°C). Indirect barbecueën is bovendien geschikt voor het gebruiken van rookhout, zodat je nog meer smaak kunt toevoegen.

## BBQ-WOORDENBOEK

Glaze.....	BBQ-saus waarmee je tijdens het grillen je producten kan 'insmeren'
Ranchsaus.....	Amerikaanse dressing op basis van (vegan) zuivel
Crema.....	Crèmesaus
Pico de gallo.....	Mexicaanse saus op basis van tomaten en ui
Smoker.....	Rookoven of BBQ met deksel die funcioneert als rookoven
Rookhoutplank.....	Plank van bijv. cederhout waar product op ligt tijdens het roken



## BRANDSTOF

De belangrijkste kwaliteitsfactoren bij houtschool zijn de houtsoort en de grootte van de stukken. Daarnaast bepaalt de hardheid van het hout de brandduur. Goedkope houtschool is vaak gemaakt van zachte houtsoorten en brandt een stuk sneller weg dan duurdere houtschool die gemaakt wordt van hardhout. Goedkope houtschool bevat bovendien veel kleine stukjes, waardoor zuurstof lastig tussen de kolen kan stromen. Goede houtschool bestaat uit stukken ter grootte van een tennisbal. Deze branden lang en de zuurstof krijgt voldoende kans om tussen de kolen te stromen.

Als je briketten gebruikt kan je het beste kiezen voor de kokervormige kokosbriketten. Deze branden opmerkelijk fel en lang en verspreiden geen ongewenste geuren.

## ROOKHOUT

Met rookhout geef je je gerechten een geweldige BBQ-smaak. Echter, niet elke soort rookhout is geschikt en het komt in verschillende vormen en maten:

- Rookmot wordt gebruikt voor het koud roken. Rookmot smeult goed, daardoor is er wel rookontwikkeling maar slechts een zeer geringe temperatuurstijging.
- Snippers zijn kleine stukjes rookhout die voor gebruik altijd een uurtje geweekt moeten worden in water, wijn of bier. Dit voorkomt dat ze te snel verbranden. Snippers strooi je over gloeiende kolen.
- Chunks zijn stukken rookhout ter grootte van een mandarijn en branden (zonder te weken) geleidelijk waardoor ze langdurig rook afgeven.
- Houtblokken worden enkel gebruikt in grote smokers, ook wel stickburners genoemd.





# HOLLANDSCHE NOBEEF HAMBURGER

LAAT JE GASTEN GENIETEN VAN DE PERFECTE CRUNCH VAN ZELFGEBAKKEN RÖSTI, DE FRISHEID VAN DE SALSA EN DE ONGEKENDE SAPPIGHEID VAN DE GEGRILDE NOBEEF HAMBURGERS. EEN SMAAKVOL EERBEToon AAN DE NEDERLANDSE KEUKEN.



## BENODIGDHEDEN

BBQ of grill – keukenmachine of blokrasp – koekenpan

## INGREDIËNTEN voor 4 burgers

- 4 De Vegetarische Slager NoBeef Vegetarische Hamburgers
- 4 burgerbroodjes
- 4 plakken vegan kaas
- 4 el zonnebloemolie
- ½ krop ijsbergsla, dingesneden

## Aardappelrösti

- 2 middelgrote aardappels
- 80 g vegan Gouda kaas, geraspt
- 2 el bieslook, fijngehakt

## Frisse Mayonaisesaus

zie het recept op pagina 32

## Nederlandse salsa

- ⅓ komkommer
- 1 vleestomaat
- 1 el bieslook, in dunne ringen gesneden
- 1 el kervel, fijngehakt
- 1 el zonnebloemolie

zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

## BEREIDINGSWIJZE

Vorbereiding 1 uur | Bereiding 20 minuten

Bereid de **Frisse Mayonaisesaus** (zie pagina 32)

Bereid een BBQ of grill voor op direct grillen en verhit deze tot 200°C.

Rasp de **aardappelen** met schil en al met een keukenmachine of blokrasp. Meng met de geraspte vegan Gouda kaas, de bieslook, zout en versgemalen zwarte peper en laat het mengsel circa 45 minuten in de koelkast staan.

Voor de **Nederlandse salsa**, verwijder de zaadlijsten van de komkommer en vleestomaat en snijd in kleine blokjes. Meng met de verse kruiden en breng op smaak met zout, versgemalen peper en zonnebloemolie.

Verwarm een koekenpan en doe hier 2 eetlepels zonnebloemolie in. Verdeel het **rösti-mengsel** in vier gelijke delen en maak hiervan dunne schijfjes. Bak de rösti in de hete olie aan beide zijdes krokant. Houd warm.

Snijdt de broodjes open en toast deze kort op het grillrooster. Bestrijk de **NoBeef Hamburgers** aan beide kanten met zonnebloemolie en bestrooi licht met zout en versgemalen zwarte peper. Gril de burgers kort en heet door deze circa 4 minuten per kant op het rooster te grillen. Laat vlak voor het serveren de vegan kaas op de burgers smelten. Bouw vervolgens de burgers: eerst de ijsbergsla, dan de rösti en **NoBeef Hamburgers**. Verdeel vervolgens de Nederlandse salsa erover en maak af met de frisse mayonaisesaus.



# NOCHICKEN KIPSTUCKJES SATÉ

EEN NEDERLANDSE BBQ-KLASSIEKER! MET NOCHICKEN KIPSTUCKJES VAN DE VEGETARISCHE SLAGER, ZELFGEMAAKTE SATÉSAUS EN EEN FLINKE LIK VUUR, WORDT HET IN JOUW KEUKEN EEN CULINAIR FEEST.

## BENODIGDHEDEN

BBQ of grill – in water geweekte satéprikkers

## INGREDIËNTEN (4 personen)

320 g De Vegetarische Slager NoChicken  
Veganistische Kipstuckjes

4 el seroendeng  
4 handjes cassavechips

zout en versgemalen zwarte peper  
naar smaak

### Satémarinade

4 el ketjap  
1 el agavesiroop  
2 el korianderzaad  
2 el komijn, gemalen  
1 knoflookteen, zeer fijngehakt

## BEREIDINGSWIJZE

Vorbereiding 1,5 uur | Bereiding 15 minuten

Bereid een BBQ met deksel voor op direct grillen en verhit deze tot circa 180°C.

Meng voor de **satémarinade** alle ingrediënten en giet dit over de ontdooide **NoChicken Kipstuckjes**. Laat ± 1 uur in de koelkast marineren.

Maak ondertussen de **satésaus**: verhit olie in een pan en fruit hierin de rode peper, sjalot, citroengras, limoenblaadjes, knoflook en gember. Als dit zacht is, voeg je de overige ingrediënten toe. Roer goed door.

### Satésaus\*

2 el zonnebloemolie  
1 verse rode peper, zaadjes verwijderd,  
fijngehakt  
1 sjalot, fijngehakt  
1 stengel citroengras  
4 limoenblaadjes (kaffir lime leaves)  
1 knoflookteen, fijngehakt  
1 el gemberwortel, fijngehakt  
2 el ketjap  
6 el pindakaas  
3 el kokosroom  
6 el BBQ-saus  
60 ml water

Als de saus te dik is, voeg dan wat water toe. Voeg als laatste zout en peper naar smaak toe.

Spies de **NoChicken Kipstuckjes** aan de satéstokjes. Gril 3 à 4 minuten op het grillrooster tot de **NoChicken Kipstuckjes** goed warm zijn en er mooie grillstrepen ontstaan. Serveer in een schaal met de satésaus, seroendeng en cassavechips.

\*Geen tijd? Maak dan gebruik van Calvé Satésaus Kant-en-Klaar



# MEDITERRANE NOBEEF HAMBURGER

DEZE OVERHEERLIJKE BURGER NEEMT JE GASTEN MET DE EERSTE HAP AL MEE NAAR EEN MOOIE VAKANTIE-AVOND AAN DE MIDDELLANDSE ZEE. EEN MEDITERRANE VARIATIE OP DE CLASSIC BURGERS OP JOUW MENU!



## BENODIGDHEDEN

BBQ of grill – keukenmachine of staafmixer – koekenpan

## INGREDIËNTEN voor 4 burgers

- 4 De Vegetarische Slager NoBeef Vegetarische Hamburgers
- 4 focaccia burgerbroodjes
- ¼ krop radicchiola
- 2 el balsamicoazijn
- 2 el zonnebloemolie
- 100 g vegan fetakaas
- 4 basilicumblaadjes

zout en versgemalen zwarte peper  
naar smaak

## Romescosaus

zie het recept op pagina 12

## BEREIDINGSWIJZE

Vorbereiding 30 minuten | Bereiding 15 minuten

Bereid een BBQ of grill voor op direct grillen en verhit deze tot 200°C.

Bereid de **Romescosaus** (zie pagina 12)

Snijd de radicchiola in dunne reepjes en meng met de balsamicoazijn.

Snijd de broodjes open en toast deze kort op de grill. Bestrijk de **NoBeef Hamburgers** aan beide kanten met zonnebloemolie en bestrooi licht met zout en versgemalen zwarte peper.

Gril de burgers kort en heet door deze circa 4 minuten per kant op het rooster te grillen. Verkruiemel de vegan feta over de vier **NoBeef Hamburgers** en laat kort zacht worden.

Bouw vervolgens de burgers op: eerst een eetlepel Romescosaus op het onderste broodje, dan de radicchio sla en vervolgens de met feta bedekte **NoBeef Hamburgers**. Garneer met wat extra Romescosaus en basilicum en dek af met het broodkapje.

# PHILLY CHEESE NO-STEAK SANDWICH

NEEM JE GAST MEE NAAR DE AMERIKAANSE SNACK HEMEL MET DEZE PHILLY CHEESE NOSTEAK SANDWICH. DE ULTIEME 'GUILT FREE GUILTY PLEASURE' VOOR EEN STEVIGE LUNCH OF ALS TUSSENDOORTJE.

## BENODIGDHEDEN

BBQ met deksel - plancha of gietijzere skillet

## INGREDIËNTEN (4 personen)

500 g De Vegetarische Slager  
NoBeef Veganistische  
Runderstuckjes Kant en  
Klaar  
5 el worcestershire-saus  
1 el gedroogde oregano  
zout en versgemalen  
zwarte peper naar smaak

## Mosterdsread

4 el Hellmann's Vegan  
1 el grove mosterd  
2 el worcestershire-saus  
zout en versgemalen  
zwarte peper naar smaak  
  
1 groene paprika  
2 witte uien, in plakken van  
5 mm gesneden  
100 g oesterzwam  
2 el zonnebloemolie  
  
4 zachte broodjes of  
pistoletjes  
200 g provolone kaas, in plakken  
gesneden

## BEREIDINGSWIJZE

Vorbereiding 1 uur | Bereiding 20 minuten

Meng de **NoBeef Runderstuckjes Kant en Klaar** met de worcestershire-saus, oregano en een beetje zout en versgemalen zwarte peper. Laat minimaal één uur in de koelkast marinieren.

Maak ondertussen de **spread** door alles te mengen. Bereid een BBQ of grill voor op direct grillen en verhit deze tot 230°C.

Verwijder de zaadlijsten van de paprika en snij in grove stukken. Bestrijk de paprika, uienplakken en oesterzwammen licht met olie en bestrooi met zout en versgemalen zwarte peper.

Gril de groenten hot & fast op de grill tot ze zacht geworden zijn. Haal van de grill maar houd ze wel warm.

Bak de gemarineerde **NoBeef Runderstuckjes Kant en Klaar** kort op een plancha of in een skillet zodat deze mooi aanbakken. Smeer op de onderkant van een broodje de spread, stapel afwisselend de gebakken **NoBeef Runderstuckjes Kant en Klaar**, de plakken kaas en gegrilde groenten op het broodje. Plaats vervolgens kort op de BBQ met gesloten deksel om de kaas te laten smelten.

Haal de sandwich van de BBQ en voorzie nog een goede lik mosterdsread.



## ROMESCOSAUS

### INGREDIËNTEN

- 1 puntpaprika
- ½ verse rode peper, zaadjes verwijderd
- 2 el olijfolie
- 25 g geroosterde hazelnoten
- 1 tomaat, in blokjes gesneden
- 2 knoflooktenen, grof gehakt
- 1 el citroensap
- zout en versgemalen zwarte peper

### BEREIDINGSWIJZE

Pof de puntpaprika en rode peper op een grill tot ze zwartgeblakerd zijn en het vrucht vlees zacht is geworden. Verhit de olijfolie in een koekenpan en rooster hier de hazelnoten in bruin. Voeg hier de tomaat, knoflook, citroensap, geblakerde puntpaprika en peper aan toe en laat op het vuur circa 10 minuten zacht sudderen. Pureer met een staafmixer of keukenmachine en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.

## HURRY CURRY-SAUS

### INGREDIËNTEN

- ½ gesnipperde witte ui
- 1 el kerriepoeder
- 50 g verse gember
- 2 vleestomaten, in blokjes gesneden
- 1 tl Madame Jeanette-peper, fijngesneden
- 100 g kokosroom
- 2 el koriander
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

### BEREIDINGSWIJZE

Doe alle ingrediënten in een pan en meng goed door elkaar. Verhit dit op laag vuur en laat 10 minuten sudderen. Pureer met een staafmixer en breng op smaak met zout en peper.



## BUDDHA BOWL-SAUS

### INGREDIËNTEN

- 50 g tahini (sesampasta)
- 1 el citroensap
- 1 el soja
- 1 el maple syrup
- 30 ml water
- 1 knoflookteen
- 30 g olijfolie
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

### BEREIDINGSWIJZE

Doe alle ingrediënten in een kom, meng goed door elkaar met een staafmixer en breng op smaak met zout en peper.

## BANG-BANGSAUS

### INGREDIËNTEN

- 100 g Hellmann's Vegan
- 2 el maple syrup
- 2 el sweet chilisaus
- 4 el sriracha
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

### BEREIDINGSWIJZE

Doe alle ingrediënten in een kom, meng goed door elkaar en breng op smaak met zout en peper.



# KOREAN NOBRATWURST BUNS

DE AZIATISCHE KEUKEN EN BBQ ZIJN EEN MATCHI VOOR DEZE BROODJES WERK JE MET FRISSE GROENTEN, HEERLIJKE KIMCHI-MAYO EN NOBRATWURSTEN IN EEN KOREAANSE GLAZE: BOMVOL SMAAK.



## BENODIGDHEDEN

BBQ of grill

## INGREDIËNTEN

- 4 De Vegetarische Slager NoBratwurst Vegetarische Braadworsten
- 1 el zonnebloemolie
- 4 hotdogbroodjes
- 1 stengel lente-ui, in ringen gesneden

### Ingemaakte groenten

- 50 g suiker
- 50 ml water
- 50 ml blanke azijn
- 50 g rettich, julienne (kleine reepjes)
- 50 g wortel, julienne
- 50 g komkommer, zaadjes verwijderd, julienne
- 1 verse rode peper, in ringen gesneden

### Korean glaze

- 1 el sesamololie
- 1 tl rijstazijn
- 1 el sojasaus
- 2 el agavesiroop of honing
- 1 el whiskey
- 1 knoflookteen, zeer fijn gehakt
- 1 tl bruine suiker
- 1 tl paprikapoeder
- 1 el sesamzaad

### Kimchi-mayonaise

- 120 g kimchi, uitgelekt en fijngesneden (vers of uit blik)
- 4 el Hellmann's Vegan

zout en versgemalen peper  
naar smaak

## BEREIDINGSWIJZE

Vorbereiding 2,5 uur | Bereiding 10 minuten

Bereid een BBQ met deksel voor op direct grillen en verhit deze tot 200°C.

Voor de **ingemaakte groenten**, verwarm suiker en water in een pan op laag vuur, tot de suiker is opgelost. Meng de azijn erdoorheen en laat afkoelen. Voeg groenten en rode peper toe en laat minimaal 2 uur marinieren, roer af en toe. Maak ondertussen de **Korean glaze** door in een kommetje alle ingrediënten te mengen.

Roer voor de **kimchi-mayonaise** de kimchi door de mayonaise en breng op smaak met zout en peper.

Bestrijk de **NoBratwurst** rondom met olie en plaats op het rooster. Gril, terwijl je de **NoBratwurst** draait, enkele minuten tot ze rondom bruin zijn en het vel knapperig is.

Snijd de broodjes van bovenaf in en beleg met de ingemaakte groenten. Bestrijk de **NoBratwurst** rondom met de glaze en gril enkele seconden om de saus iets in te dikken. Leg de worsten op de broodjes en garneer met mayonaise en lente-ui.

## BENODIGDHEDEN

BBQ of grill

## INGREDIËNTEN

- 4 De Vegetarische Slager NoBeef Vegetarische Hamburger
- 4 plakken vegan cheddardaas
- 4 burgerbroodjes
- 2 stronkjes little gem, blaadjes los
- 4 handjes nachochips
- 2 el zonnebloemolie
- 1 tl komijn, gemalen
- 1 tl chili, gemalen

### Grove guacamole

- 2 avocado's
- 1 tomaat, zaadjes verwijderd, in blokjes gesneden
- 1 rode ui, gesnipperd
- 1 verse rode peper, zaadjes verwijderd en fijngehakt
- sap en geraspte schil van 1 limoen

## BEREIDINGSWIJZE

Vorbereiding 15 minuten | Bereiding 10 minuten

Bereid een BBQ of grill voor op direct grillen en verhit deze tot 200°C.

Verwijder de pit uit de avocado's, schep het vrucht vlees eruit en snijd in kleine blokjes. Meng met de overige ingrediënten voor de **guacamole**. Meng voor de **pico de gallo** de tomaat en jalapeño peper met de overige ingrediënten. Breng op smaak met zout en peper.

### Pico de gallo

- 2 tomaten, zaadjes verwijderd, in blokjes gesneden
- 1 jalapeño peper, zaadjes verwijderd en fijngehakt
- ½ rode ui, in kleine blokjes gesneden
- 1 el koriander, fijngehakt
- sap en geraspte schil van 1 limoen
- zout en versgemalen peper naar smaak

Snijd de burgerbroodjes open en toast kort op het rooster. Meng de komijn en chilipoeder met olie en bestrijk hiermee beide kanten van de **NoBeef Hamburgers**. Gril de burgers ± 2 minuten aan beide kanten tot ze warm zijn en grillstrepen hebben. Laat in de laatste minuut de vegan cheddardaas op de burgers smelten. Bouw de burgers op door wat pico de gallo en slablaadjes op het onderste deel van het broodje te leggen. Plaats hier de **NoBeef Hamburgers** op met 1 of 2 eetlepels guacamole, wat nachochips en het broodkapje.

# TEX MEX NOBEEF HAMBURGER

DE ZOMER OP EEN BROODJE! VERSE GUACAMOLE EN 'PICO DE GALLO' GEVEN EEN HEERLIJKE FRISHEID AAN DE GEGRILDE NOBEEF HAMBURGER. DE CRUNCH VAN NACHOCHIPS MAAKT JE BURGER HELEMAAL AF.



# AZIATISCHE TERIYAKI-NOCHICKEN KIPSTUCKJES SALADE

EEN SIDE DISH VOOR VIER OF MAALTIJDSALADE VOOR TWEE PERSONEN.  
HOE JE 'M OOK SERVEERT OF VERDEELT: HET IS SOWIESO GROOTSCH  
GENIETEN MET DEZE AZIATISCHE SMAKEN.

## BENODIGDHEDEN

BBQ of grill – 2 satéstokjes, in water geweekt

## INGREDIËNTEN

*side dish voor 4 personen  
of main dish voor 2 personen*

- 160 g De Vegetarische Slager  
NoChicken Veganistische  
Kipstuckjes
- 50 ml Mirin Fu (zoete Japanse  
rijstwijn)
- 50 ml sojasaus

zout en versgemalen  
zwarte peper naar smaak

## Wortelslaw

- 1 winterpeen, geschild en  
geraspt
- 2 el koriander, grofgehakt
- 2 bosuitjes, fijngesneden
- 1 tl verse gember, geraspt
- 50 g rucola
  
- 4 st mini paksoi
- 2 el zonnebloemolie
- 50 g Bang-Bangsaus (zie het  
recept op pagina 13)
- 30 g geroosterde pinda's

## BEREIDINGSWIJZE

Vorbereiding 1 uur | Bereiding 20 minuten

Bereid een BBQ of grill voor op direct grillen  
en verhit deze tot 200°C.

Meng de Mirin Fu met de sojasaus, houd 2 eet-  
lepels van het mengsel apart en marineer de  
**NoChicken Kipstuckjes** 1 uur in de teriyaki-  
marinade in de koeling.

Meng voor de **wortelslaw** ondertussen alle  
ingrediënten door elkaar en breng op smaak met  
2 eetlepels van het Mirin Fu-mengsel.

Bereid de **Bang-Bangsaus** (zie pagina 13)

Besprenkel de mini paksoi met een beetje zonne-  
bloemolie en grill deze al draaiend kort tot ze iets  
beginnen te garen en mooie grillstrepen hebben.

Rijg de gemarineerde **NoChicken Kipstuckjes** aan  
satéstokjes en grill al draaiend kort op de BBQ tot  
deze warm en mooi gebruind zijn.

Verdeel in een saladeschaal de wortelslaw en  
de gegrilde paksoi. Haal de gegrilde **NoChicken  
Kipstuckjes** van de stokjes en verdeel over de  
salade. Lepel de Bang-Bangsaus over de salade  
en gaarneer met de geroosterde pinda's.



## BENODIGDHEDEN

BBQ of grill – plancha of gietijzere skillet

## INGREDIËNTEN (4 personen)

### NoBeef-marinade

- 100 ml sweet chili sauce
- 25 ml rijstazijn
- 4 el ponzu yuzu sauce
- zest van 1 limoen
- 1 el fijngeraspte gember
- 1 knoflookteen, fijngeraspt
- 1 el bruine basterdsuiker
- 1 el sesamzaad, geroosterd
- versgemalen zwarte peper naar smaak

### Saladedressing

- sap van 2 limoenen
- 50 ml zonnebloemolie
- 1 knoflookteen, fijngehakt
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

### Salade

- 270 g soba noodles
- 250 g sugar snaps
- 250 g taugé
- 1/3 bos koriander, grofgehakt
- blaadjes van 8 takjes munt, grofgeplukt
- 1 rode ui, julienne
- 3 stengels bosui, in ringen gesneden
- 1 halve komkommer, zaadlijsten verwijderd en in schuine plakken gesneden
- 2 verse rode peper, zaadlijsten verwijderd en in halve ringen gesneden
- 400 g De Vegetarische Slager NoBeef Veganistische Runderstuckjes Kant en Klaar

### Garnituur

- cashewnoten, geroosterd
- tuinbonen, gefrituurd
- krokante ui
- bosui-ringen

## BEREIDINGSWIJZE

Vorbereiding 1 uur | Bereiding 20 minuten

Maak allereerst **de marinade en dressing** door alle ingrediënten in een kom te mengen. Zet opzij tot gebruik.

Kook in ruim kokend water de **soba noodles** in enkele minuten beetgaar. Giet af en spoel onder stromend water koud. Blancheer de sugar snaps in licht-gezouten kokend water en spoel koud.

Bereid een BBQ of grill voor op direct grillen en verhit deze tot 220°C.

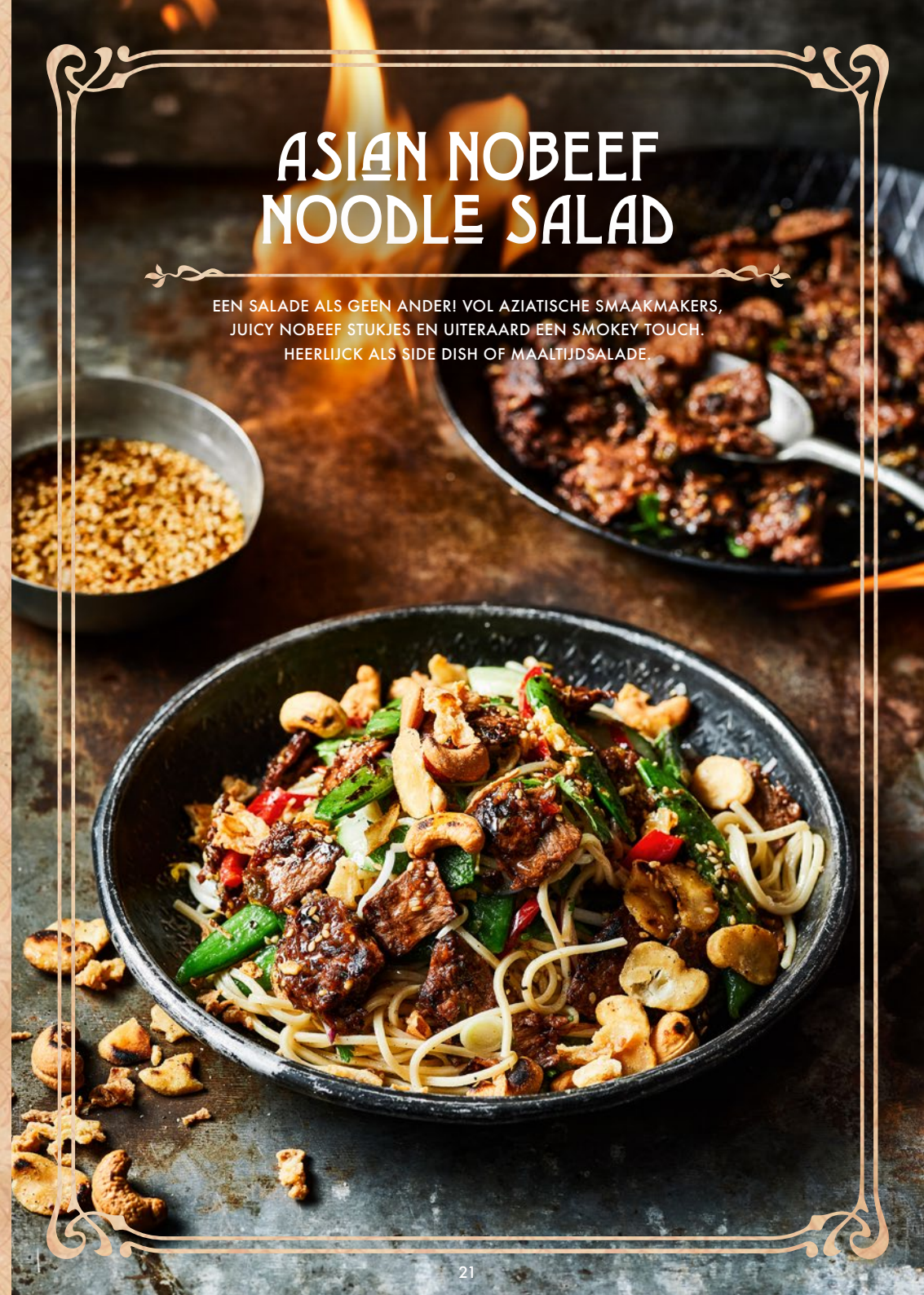
Meng voor de salade alle ingrediënten door elkaar behalve de sugar snaps. Bestrijk de sugar snaps licht met zonnebloemolie en grill kort op de hete grill.

Plaats een plancha of gietijzere skillet op de BBQ en verhit met wat zonnebloemolie. Als de pan licht begint te roken voeg dan de **NoBeef Runderstuckjes Kant en Klaar** toe en bak aan tot de stukjes mooi gebruid zijn. Blus af met de NoBeef-marinade en laat afkoelen.

**Meng de salade dressing** door de salade en garneer het geheel met de gebakken en gemarineerde **NoBeef Runderstuckjes Kant en Klaar**, de gegrilde sugar snaps en het garnituur.

# ASIAN NOBEEF NOODLE SALAD

EEN SALADE ALS GEEN ANDER! VOL AZIATISCHE SMAAKMAKERS, JUICY NOBEEF STUKJES EN UITERAARD EEN SMOKEY TOUCH. HEERLIJK ALS SIDE DISH OF MAALTIJDSALADE





# SMOKEY NOCHICKEN KIPSTUCKJES SANDWICH

ROKERIGE NOCHICKEN KIPSTUCKJES, OESTERZWAMMEN,  
PITTIGE HARISSA, ZILTE FETA ÉN FRISSE CITROEN: VOEG DEZE  
SMOKEY SANDWICH MAAR METEEN TOE AAN JE BBQ MENU.



## BENODIGDHEDEN

BBQ met deksel voor indirect grillen – handje rookhoutsnippers (eiken, beuken of hickory) – hittebestendige kom

## INGREDIËNTEN voor 4 broodjes

- 160 g De Vegetarische Slager  
NoChicken Veganistische  
Kipstuckjes
- 200 g oesterzwammen
- 3 el zonnebloemolie
- 3 el harissa (pittige saus)
- 100 g vegan fetakaas  
(bijvoorbeeld Violife Greek White)
- 2 el fijngehakte peterselie
- 4 hotdogbroodjes  
geraspte schil van 1 citroen,  
fijngehakt

## Ranchsaus

- 2 el Hellmann's Vegan
- 2 el vegan zure room
- 1 el sojamelk
- 1 tl gehakte dille (vers of gedroogd)
- 1 tl gehakte peterselie (vers  
of gedroogd)
- 1 tl bieslook, in ringen gesneden  
(vers of gedroogd)
- 1 tl uienpoeder
- 1 tl knoflookpoeder

zout en versgemalen peper  
naar smaak

## BEREIDINGSWIJZE

Vorbereiding 10 minuten | Bereiding 40 minuten

Bereid een BBQ met deksel voor op  
indirect grillen en verhit deze tot 130°C.

Meng alle ingrediënten van de  
**ranchsaus**.

Bestreek de oesterzwammen met  
2 eetlepels olie en breng op smaak  
met zout en peper. Voeg houtsnippers  
toe aan de gloeiende kolen, leg  
oesterzwammen in de smoker en laat  
20 minuten roken.

Bestrijk de **NoChicken Kipstuckjes** met  
1 eetlepel olie en bestrooi met zout en  
peper. Leg naast de oesterzwammen  
op de BBQ en rook nog ± 15 minuten.

Snijd de broodjes open en verkruimel  
de feta. Haal de oesterzwammen –  
als ze zacht zijn – en de **NoChicken  
Kipstuckjes** van de BBQ en scheur  
de oesterzwammen in dunne reepjes.  
Meng **NoChicken Kipstuckjes** en  
oesterzwam in een hittebestendige  
kom met harissa en zet nog 5 minuten  
in de smoker.

Verdeel de saus over de broodjes, beleg  
met het paddenstoelen-kipmengsel, de  
feta, peterselie en citroenschil. Maak af  
met versgemalen peper.



# GRILLED NOCHICKEN KIPSTUCKJES TACO'S

EEN HEERLIJKE SNACK OF SMAKELIJKE LUNCH: DEZE WRAPS ZIJN GEVULD MET KROKANTE, GEROOCKTE NOCHICKEN KIPSTUCKJES, FRISZOETE ANANASSALSA, ROMIGE LIMOENCREMA EN POMPOENPITTEN VOOR EXTRA BITE.

## BENODIGDHEDEN

BBQ of grill – in water geweekte satéprikkers

## INGREDIËNTEN voor 8 gordita's

- 320 g De Vegetarische Slager NoChicken Veganistische Kipstuckjes
- 3 el zonnebloemolie
- 2 el cajunkruiden
- 8 gordita's (kleine taco's)
- 2 kropjes little gem (of 1 krop ijsbergsla), fijngesnedd
- 50 g pompoenpitten (geroosterd)
- 3 el korianderblaadjes
- 1 limoen, in partjes gesneden

zout en versgemalen peper naar smaak

## BEREIDINGSWIJZE

Vorbereiding 30 minuten | Bereiding 15 minuten

Bereid een BBQ of grill voor op direct grillen en verhit deze tot 200°C.

Voor de **ananassalsa**; schil de ananas, snijd in plakken van ± 6 mm dik en bestrijk licht met olie. Gril de plakken aan beide kanten tot de ananas net zacht is en grilstrepen heeft. Haal van de BBQ, laat even afkoelen en snijd in kleine blokjes. Meng met de rode ui, jalapeñopeper en koriander en breng op smaak met zout en peper.

Meng voor de **crema** de vegan yoghurt met de mayonaise, sap en schil van 2 limoenen

## Gegrilde ananassalsa

- ½ ananas
- 1 el zonnebloemolie
- 1 rode ui, fijngesnipperd
- 1 verse jalapeñopeper, zaadjes verwijderd en fijngesnipperd
- 1 el fijngehakte koriander

## Limoencrema

- 100 g vegan yoghurt
- 3 el Hellmann's Vegan sap en geraspte schil van 2 limoenen

en breng op smaak met zout en peper.

Meng de **NoChicken Kipstuckjes** met olie en cajunkruiden. Rijg de **NoChicken Kipstuckjes** losjes op satéprikkers. Rooster de spiesjes enkele minuten rondom op de BBQ tot de **NoChicken Kipstuckjes** bruin en goed warm zijn.

Rooster de gordita's kort aan beide kanten en beleg ze met little gem, salsa, crema, pompoenpitten en koriander. Trek de **NoChicken Kipstuckjes** van het spiesje en leg erop. Besprenkel met limoensap.



# OOZY WOozy DOUBLE CHEESE RAW NOBEEF BURGER

STROOP JE MOUWEN MAAR OP, WANT DIT WORDT 'SERIOUS BUSINESS':  
EEN ROBUUSTE BBQ-SAUS, LICHPITTIGE KOOLSALADE, KROKANTE  
UIENRINGEN EN TWEE CHEESE LOADED RAW NOBEEF BURGERS.



## BENODIGDHEDEN

BBQ of grill – friteuse

## INGREDIËNTEN voor 4 burgers

- 8 De Vegetarische Slager Raw NoBeef Veganistische Burgers
- 4 briochebroodjes
- 2 el zonnebloemolie
- 4 plakken vegan cheddarkaas
- 150 g vegan blauwaderkaas
- 16 augurkplakken

## Espresso-BBQ-saus

- 50 ml appelciderazijn
- 20 ml sojasaus
- 25 g donkere basterdsuiker
- 1 knoflookteen, fijngehakt
- 1 sjalot, zeer fijngehakt
- 1 el (geroockte) paprikapoeder
- 60 g ketchup
- 1 dubbele espresso (circa 40 ml)

## Gefrituurde uienringen

- 2 grote witte uien, in ringen gesneden
- 400 ml sojamelk
- 300 g bloem
- 2 el cayennepeper

## Jalapeño-koolsalade

- 40 g rode kool, fijngesneden
- 40 g witte kool, fijngesneden
- 40 g winterpeen, julienne (kleine reepjes)
- 1 rode ui, gesnipperd
- 1 verse jalapeñopeper, zaadjes verwijderd en fijngehakt
- 2 el peterselie, fijngehakt
- 3 el Hellmann's Vegan
- 2 appelciderazijn
- 1 el grove mosterd
- 1 tl agavesiroop (optioneel)

zout en versgemalen peper naar smaak

## BEREIDINGSWIJZE

Vorbereiding 1,5 uur | Bereiding 20 minuten

Bereid een BBQ of grill voor op direct grillen en verhit deze tot een temperatuur van 200°C. Verwarm een friteuse naar 190°C.

Doe voor de **espresso-BBQ-saus** alle ingrediënten in een pannetje, breng aan de kook, draai het vuur laag en laat zeker 10 minuten sudderen zodat de smaken loskomen. Breng op smaak met zout en peper.

Meng de **uienringen** met de melk en laat in de koelkast minimaal 2 uur marinieren. Haal de ui uit de melk en schud droog. Meng bloem en cayennepeper en haal 1/3 deel van de ringen erdoor. Klop overtollige bloem af en frituur de ringen tot ze goudbruin zijn. Bestrooi met zout en zet opzij. Herhaal met de overige ringen.

Meng voor de **jalapeño-koolsalade** salade alle ingrediënten goed door elkaar en breng op smaak met zout en peper.

Snijd de broodjes open en toast kort op het rooster. Bestrijk de **Raw NoBeef Burgers** aan beide kanten met olie en bestrooi licht met zout en peper. Gril de burgers kort (± 2 minuten per kant) op het rooster. Bedek 4 **Raw NoBeef Burgers** met vegan cheddarkaas en 4 burgers met vegan blauwaderkaas. Laat kort smelten. Bouw de burgers door eerst augurk en salade op de broodjes te doen. Plaats de met vegan cheddar- en vegan blauwaderkaas bedekte burgers hierop. Maak af met de uienringen en espresso-BBQ-saus.



## BENODIGDHEDEN

BBQ of grill – keukenmachine of staafmixer – 4 satéstokjes, in water geweekt

## INGREDIËNTEN voor 4 wraps

- 320 g De Vegetarische Slager NoChicken Veganistische Kipstuckjes
- 4 grote tortilla's
- 2 avocado's, geschild en in reepjes
- 100 g papayablokjes (vers of uit blik)

### Jerkmarinade

- 50 g gember
- 2 stengels bosui, grofgehakt
- ½ Madame Jeanette-peper
- 1 rode ui, grofgehakt
- 2 knoflooktenen
- 3 el koriander, grofgehakt
- 30 ml sojasaus
- 30 ml olijfolie
- 50 g papayablokjes (vers of uit blik)

### Zoete-aardappelcrème

- 2 zoete aardappels
- 50 g sojayoghurt
- 1 tl komijn

### Spitskoolslaw

- ⅓ spitskool, dingesneden
- ⅓ komkommer, julienne
- ½ rode ui, in dunne ringen
- 1 el olijfolie
- sap van 1 citroen

zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

## BEREIDINGSWIJZE

Vorbereiding 1 uur | Bereiding 15 minuten

Voeg voor de **jerkmarinade** alle ingrediënten in een keukenmachine of pureer met een staafmixer en meng tot een gladde massa.

Plaats de **NoChicken Kipstuckjes** in de marinade en laat minimaal 1 uur marineren in de koelkast.

Bereid een BBQ of grill voor op direct grillen en verhit deze tot een temperatuur van 200°C is bereikt bij het grillrooster.

Pof tussen de kolen (of in de oven) de **zoete aardappelen** in de schil tot het vruchtvlees zacht is geworden. Lepel het zachte vruchtvlees uit de schil, meng met de sojayoghurt, de komijn en wat zout en versgemalen zwarte peper, pureer tot een gladde puree en zet opzij.

Meng voor de **spitskoolslaw** alle ingrediënten door elkaar.

Rijg de **NoChicken Kipstuckjes** aan de satéstokjes en gril ze al draaiend in circa 5 minuten tot de stukjes warm zijn en een knapperig randje hebben gekregen.

Verhit de tortilla's kort op het grillrooster. Smeer iedere tortilla in met de zoete-aardappelcrème en beleg vervolgens met de spitskoolslaw, de gegrilde **NoChicken Kipstuckjes** (van het stokje gehaald), avocado's en papayablokjes. Vouw de tortilla's dicht en serveer direct.

# JAMAICAN JERK NOCHICKEN KIPSTUCKJES WRAP

LICHT SPICY, VOL FRISHEID EN KNALLEND VAN SMAAK. DEZE JAMAICAN JERK NOCHICKEN KIPSTUCKJES WRAP IS HET IDEALE LUNCHGERECHT, MAAR DOET HET OOK HEERLIJK OP EEN ZOMERKAART!



## FRISSE MAYONAISESAUS

### INGREDIËNTEN

- 100 g Hellmann's Vegan
- 50 ml appelciderazijn
- 1 el bruine basterdsuiker
- 1 el mosterd
- 1 tl citroensap
- 1 tl geraspte mierikswortel
- 1 mespuntje cayennepeper
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

### BEREIDINGSWIJZE

Doe alle ingrediënten in een kom, meng goed door elkaar en breng op smaak met zout en peper.



## SPICY ZOETE-AARDAPPELDIP

MET GEROOSTERDE POMPOENPITTEN

### INGREDIËNTEN

- 3 st zoete aardappels
- 4 el sriracha
- 1 tl komijn, gemalen
- 2 el olijfolie
- 10 g pompoenpitten
- 1 el BBQ-rub
- 1 el peterselie, fijngehakt
- zout en versgemalen zwarte peper

### BEREIDINGSWIJZE

Pof de zoete aardappel (zonder aluminiumfolie) afhankelijk van de grootte tussen 30-60 minuten in een oven van 180°C, of door ze tussen de hele kolen van de BBQ te plaatsen, tot het vruchtvlies zacht is geworden. Lepel het vruchtvlies uit de schil, meng met de sriracha en komijn en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper. Verhit een koekenpan en rooster de pompoenpitten in olijfolie tot ze goudbruin zijn. Haal de pan van het vuur en meng de BBQ-kruiden door de pitten. Doe de zoete-aardappelcrème in een kom en garneer met de geroosterde pompoenpitten en fijngehakte peterselie.

## GEROOCKTE BIETEN-HUMMUS

MET PISTACHE

### INGREDIËNTEN

- 200 g kikkererwten (uitgelekt)
- 2 el tahini (sesampasta)
- 250 g gare rode biet
- 2 knoflooktenen
- 25 ml olijfolie
- 20 g pistachenoten, grof gehakt
- sap van ½ citroen
- zout en versgemalen zwarte peper

### BEREIDINGSWIJZE

Plaats alle ingrediënten (behalve de pistachenoten) in een keukenmachine of pureer met behulp van een staafmixer tot een gladde massa. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper en garneer met de grof gehakte pistachenoten.

## BIG SMAECK-SAUS

### INGREDIËNTEN

- 100 g Hellmann's Vegan
- 25 g ketchup
- 25 g gele mosterd
- 50 g augurkblokjes
- ½ sjalot, gesnipperd
- 1 el dragon, fijngehakt
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

### BEREIDINGSWIJZE

Doe alle ingrediënten in een kom, meng goed door elkaar en breng op smaak met zout en peper.

# BERLINER NOBRATWURST SANDWICHES

DEZE HOTDOGS MET EXTRA GROENTECRUNCH VALLEN ONGETWIJFELD IN DE SMAAK. DE ZELFGEMAAKTE KOOLSALADE GEEFT DE NOBRATWURST EEN HEERLIJKE ZOMERSE TWIST.

## BENODIGDHEDEN

BBQ of grill – rookhoutplank of hittebestendige plaat

## INGREDIËNTEN voor 4 broodjes

- 4 De Vegetarische Slager NoBratwurst
- Vegetarische Braadworsten
- 1 el zonnebloemolie
- 80 g vegan gruyèrekaas, geraspt
- 4 el gebakken uitjes
- 2 el bieslook, in ringen gesneden
- 4 hotdogbroodjes

## Gegrilde-spitskoolsalade

- ½ spitskool, in kwarten gesneden
- 1 witte ui, in dikke plakken gesneden
- 2 el zonnebloemolie
- 2 el peterselie, fijngehakt

zout en versgemalen peper  
naar smaak

## Mosterdmayonaise

- 5 el Hellmann's Vegan
- 3 el grove mosterd
- 2 tl agavesiroop

## BEREIDINGSWIJZE

Vorbereiding 20 minuten | Bereiding 10 minuten

Bereid een BBQ met deksel voor op direct grillen en verhit deze tot 200°C.

Meng voor de **mosterdmayonaise** de ingrediënten en breng op smaak met zout en peper. Bestrijk de **spitskool** en witte ui met olie en grill deze aan beide kanten tot de groenten zacht zijn en een mooie grillstreep hebben. Laat even afkoelen, hak de spitskool en ui in grove repen, meng met 2 eetlepels van de mosterdmayo en breng op smaak met zout en peper.

Strijk de **NoBratworsten** rondom in met olie en grill rondom op de BBQ. Snijd de broodjes van bovenaf in en vul met de salade. Plaats hierop de **NoBratworsten** en leg de broodjes op een rookhoutplank of hittebestendige plaat. Verdeel de vegan (gruyère)kaas erover en plaats kort in de BBQ (met deksel) zodat de kaas smelt. Verdeel er de mosterdmayonaise, uitjes en bieslook over.



2,1 kg

### NOHOTDOG ROOCKWORST

Een traditioneel smakende, plantaardige rookworst waar zelfs de grootste vleesliefhebber niets aan hoeft te missen. Lecker uit het vuistje, in een broodje of bij grootmoeders stamppot!



1,9 kg

### NOBACON GEROOCKT SPEK

NoBacon Gerooekt Spek is lekker krokant en niet van de echte rokerige spekjes te onderscheiden. Lecker bij een stamppot, pasta, carpaccio of in een salade.



1,75 kg

### NOCHICKEN KIP-SHOARMA

Plantaardige shoarma: niet van echt te onderscheiden én 100% vegan! Bereid 't in een pita-broodje met sla en knoflooksaus. Ook lauwwarm smakelijk in een couscous-salade.



1,8 kg

### NOCHICKEN KROKANTE KIPBURGER

De NoChicken Krokante Kipburger is een veelzijdige en smakvolle burger. Goudbruin en krokant van buiten, zacht en sappig van binnen. Heerlijk op een burgerbroodje, in een salade of op een wrap.



1,75 kg

### NOCHICKEN KIPSTUCKJES

Het paradepaardje van De Vegetarische Slager heeft een sensationele smaak en is heerlijk mals. Multi-inzetbaar en ideaal om te wokken en te grillen.



2,4 kg

### NOBEEF HAMBURGER

Deze sappige NoBeef Hamburger is zeven keer duurzamer dan het origineel, is heerlijk mals en heeft een stevige bite. Lecker op een broodje en bij de warme maaltijd.



2,26 kg

### RAW NOBEEF BURGER

De Raw NoBeef Burger is een tijdloos icoon en een ware toevoeging aan het assortiment. Een sappige burger met een rauwe bite.



1,8 kg

### NOSCHNITZEL

De perfecte vervanger voor de bekende Wiener Schnitzel. Gemaakt met de beste ingrediënten en geschikt voor een veganistisch dieet.



2,16 kg

### NOBRATWURST

Met trots presenteren we de eerste Hollandse vegetarische braadworst. Nét zo sappig & kruidig als zijn Duitse naamgenoot, maar dan helemaal vegetarisch.



1,9 kg

### LITTLE WILLIES WORSTJES

Little Willies Worstjes zijn ware smaakmakers! De 'British Sausages' zijn rijk aan eiwitten en gekruid met salie volgens het traditionele recept uit Lincolnshire.



3 kg

### NOPEPPERONI PLAKJES\*

De NoPepperoni Plakjes zijn de Spaanse toevoeging aan elk gerecht. Krokant gegrild op een vegetarische pizza steelt hij de show.



1,75 kg

### NOCHICKEN KIPNUGGETS

Veganistisch en heerlijk knapperig. Bereid in de frituur of bak in een pan. Serveer de NoChicken Kipnuggets met chili- of BBQ-saus.



2 kg

### NOMINCE RULGEHACKT

NoMince Rulgehackt is net zo veelzijdig als de vleesvariant. De stevige structuur van het product blijft aanwezig, ook in sauzen en ovenschotels.



2 kg

### NOMEATBALL GEHACKTBAL (KLEIN)

Prik de NoMeatball Gehacktbal (Klein) aan een BBQ-spies met paprika en ui of warm op in een pastasaus. Ook lekker bij frietjes of als borrelhap.



6 kg

### NOBEEF RUNDERSTUCKJES KANT EN KLAAR\*

De malse NoBeef Runderstuckjes Kant en Klaar met gegrilde rundvleessmaak en stukjes ui doen het goed op iedere menukaart. Direct toe te voegen aan een gerecht, maar ook in warme toepassingen erg lekker!



1,8 kg

9,6 kg

### NOCHICKEN KIPFILETSTUCKJES KANT EN KLAAR\*

Heerlijke NoChicken Kipfiletstuckjes Kant en Klaar met de smaak van geroosterde kip. Alleen even ontdoien en voeg ze bijvoorbeeld toe aan een Caesarsalade of sandwich. Zowel geschikt voor koude als warme toepassingen.



Producten met dit logo zijn 100% vegan. De overige producten zijn vegetarisch.



Alle producten zijn IQF (= Individually Quick Frozen). Uitzondering: dit geldt niet voor NoPepperoni Plakjes en NoBeef Runderstuckjes Kant en Klaar.

\*Let op: dit is een service artikel en niet standaard verkrijgbaar bij iedere groothandel. Vraag jouw groothandel naar de beschikbaarheid.



DE  
VEGETARISCHE  
SLAGER™

DE VEGETARISCHE SLAGER ZEGT

JOIN THE FOOD  
REVOLUTION



SACRIFICE NOTHING

[WWW.DEVEGETARISCHESLAGER.NL](http://WWW.DEVEGETARISCHESLAGER.NL)