

**THE
MAN
WITH
THE
PAN[®]**



THE ART OF SALTING

roasted
salt



TABLE OF CONTENTS



roasted salt
wat is het?

kies een zout

gerechten

SALT MAGIC



HOME

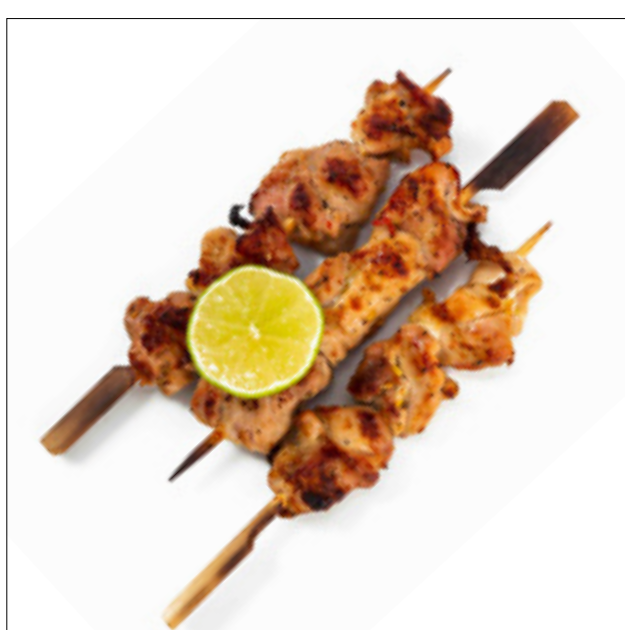
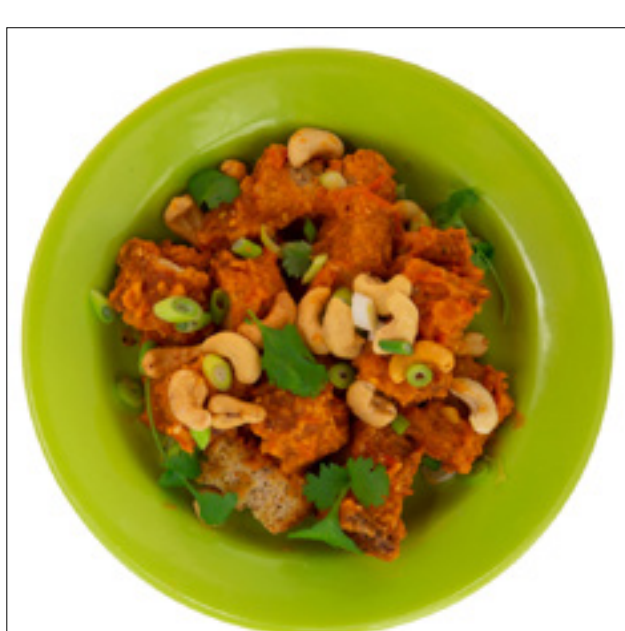
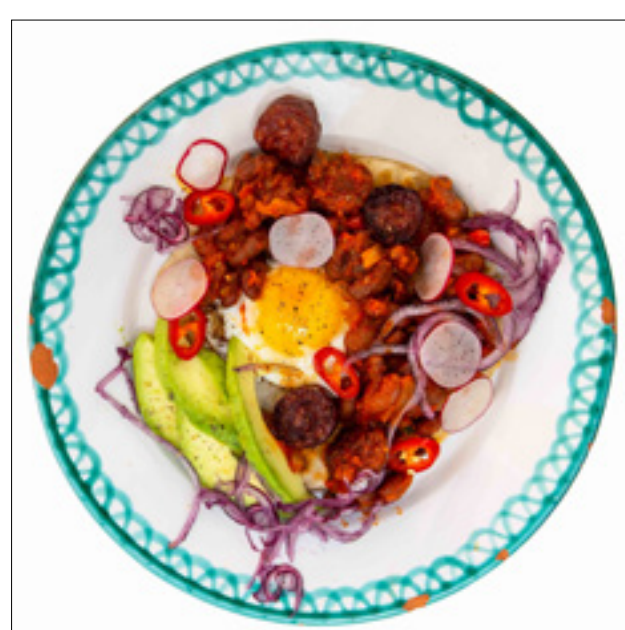
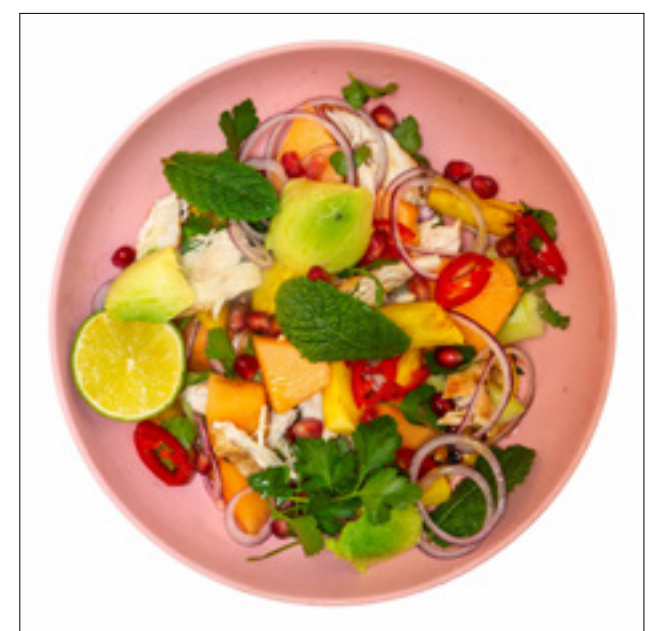
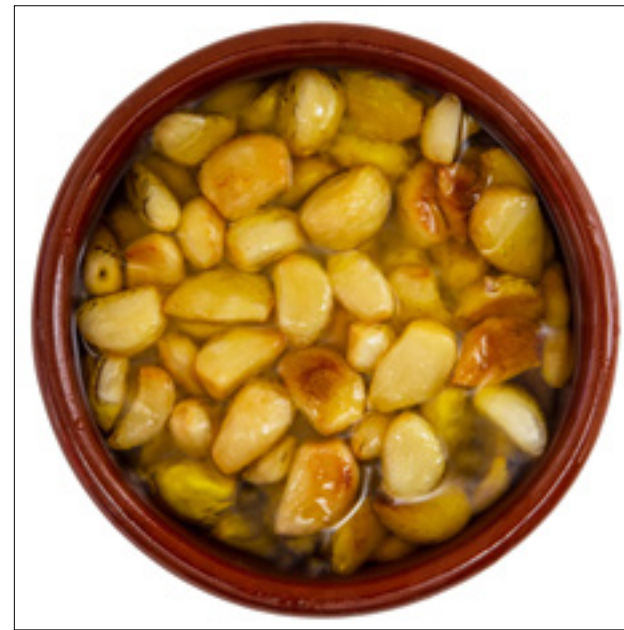
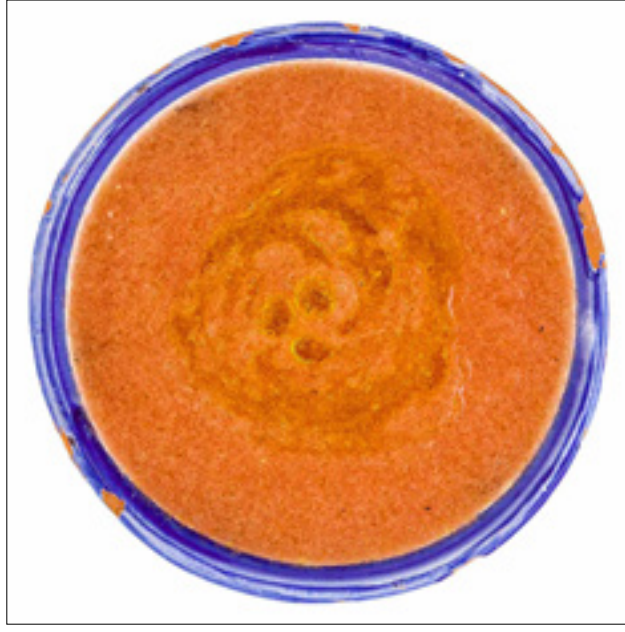
TMWTP EN DE KUNST VAN HET NAZOUTEN!

1. Door het roosteren van zeezout met verse kruiden, specerijen en andere natuurlijke ingrediënten ontstaat er een krachtige en 100% natuurlijke smaakversterker.
2. 60% zeezout, 40% kruiden en specerijen.
Verminder uw zoutverbruik tot wel 40%.
3. **De Roasted Salts** geen gistextract, geen MSG, geen antiklontermiddelen en zijn glutenvrij!
4. Geen bouillonblokjes meer nodig!
De Roasted Salts zijn de ideale soepmakers.
5. Met 1 potje **Roasted Salt** maak je wel tot 7 liter soep, kruid je 70 steaks en bereid je wel tot 35 overheerlijke maaltijden!

DRUK OP EEN ROASTED SALT
start creating



KIES EEN GERECHT



ROASTED SALT ITALY



Pasta met courgette
en mascarpone

Salade
caprese

Toscaanse
tomatensoep

Zalm
carpaccio

Cacio e pepe

HOME



Klaar voor 'n nieuwe verslaving?

Pasta met Courgette en Mascarpone

Een heerlijk en simpel gerechtje dat ik ooit heb opgepikt in Napels. Om een pastagerechtje een romige consistentie te geven gebruikt de Napolitaan vaak mascarpone.



Roasted Salt Italy

Ingrediënten:

- Roasted Salt Italy (± 8 gr)
- 50 ml extra vergine olijfolie
- 3 middelgrote courgettes in hele dunne plakjes gesneden
- 8 cherrytomaatjes
- 400 gr spaghetti
- 150 gr parmezaanse kaas vers geraspt
- 100 gr mascarpone
- sap van een halve citroen
- 6 eetlepels water waarin de pasta gekookt is

Bereiding: Voor 4 personen

1. Doe de courgetteplakjes in een ovenschaal en doe er de olijfolie overheen.
2. Zet onder een hete grill van 200 graden.
3. Roer regelmatig door en laat ongeveer 15 minuten staan.
4. Laat plakjes goudbruin worden.
5. Kook de pasta beetgaar.
6. Doe in grote schaal en roer er alle ingrediënten doorheen
7. Serveer met schijfje citroen, rucola en cherrytomaatjes.

HOME



Gewoon een simpele klassieker!

Salade Caprese

Je maakt deze salade in een handomdraai met onze Roasted Salt Italy wordt het echt een toppertje.



Roasted Salt Italy

Ingrediënten:

- Roasted Salt Italy
- burrata (2 bollen)
- 12 basilicumblaadjes
- 8 cherrytomaatjes
- 50 ml extra vierge olijfolie

Gebruik een fruitige extra vierge olijfolie

Bereiding: Voor 4 personen

1. Snijd de burrata in plakken.
 2. Leg ze op een mooi bord en maak af met de overige ingrediënten.
 3. Voor opmaak bord zie foto.
- Easy to make and delicious.

Het roasted salt geeft een extra dimensie aan dit klassieke Italiaanse gerechtje.

HOME



Zo simpel. Zo lekker!

Toscaanse Tomatensoep

Een supersnel te maken en overheerlijk tomatensoepje uit de koker van TMWTP. Roasted Salts zijn de ideale smaakmakers voor in de soep. Geen bouillonblokjes meer nodig.



Roasted Salt Italy

Ingrediënten:

- Roasted Salt Italy (\pm 15 gr)
- 50 ml olijfolie
- 2 middelgrote uien
- Bosje verse basilicum
- 800 ml tomaten uit blik
- 800 ml water

Suggestie:

Serveer de soep met croutons.

Bereiding: *Voor 4 personen*

1. Hak de ui.
2. Doe de olie in een pan met een dikke bodem.
3. Fruit de ui. *Wanneer de uitjes glazig zijn voeg je water en de tomaten uit blik toe.*
4. Voeg vervolgens het zout toe en het gehakte bosje basilicum.
5. Laat 5 min. koken en zet dan de staafmixer erin.
6. Voeg nog een scheutje olie toe tijdens het blenden. *Wordt de soep lekker romig van.*

HOME



Op naar de viswinkel.

Zalm Carpaccio

Deze keer geen carpaccio van ossenhaas maar van verse zalm.



Roasted Salt Italy

Ingrediënten:

- Roasted Salt Italy (±8 gr)
- 400 gr verse rauwe zalm
- Sap van 2 citroenen
- 50 ml extra vergine olijfolie
- 20 basilicumblaadjes
- 8 cherrytomaatjes.

Bereiding: Voor 4 personen

1. Snijd de zalm in flinterdunne plakjes en marineer 15 minuten in 't citroensap en Roasted Salt Italy.
2. Maak af met olijfolie met basilicumblaadjes en de tomatenplakjes.

HOME



Hoe simpel kan 't zijn?

Cacio e Pepe

Een heerlijk en klassiek gerechtje uit de Italiaanse keuken..



Roasted Salt Italy

Ingrediënten:

- Roasted Salt Italy (± 8gr)
- 50 ml extra vierge olijfolie
- 200 g spaghetti
- 200 g Pecorino Romano (belegen)
- 20 halve walnoten

Bereiding: *Voor 4 personen*

1. Kook de spaghetti beetgaar of zoals de Italianen zeggen al dente.
2. Rasp ondertussen de pecorino boven een kom.
3. Klop geleidelijk enkele eetlepels van het kookvocht er doorheen. Eerst tot een crème, dan tot een saus met de dikte van béchamel.
4. Roer de pecorinosaus door de spaghetti.

E mangiare.

ROASTED SALT SPAIN



Spaanse salade
met Serrano ham

Zalm
met citroen

Gazpacho
andaluz

Knoflook
confit

Bocadillo
de lomo

HOME



Gewoon even makkelijk?

Spaanse Salade met Serranoham

Wat mij betreft het ultieme Spaanse voorgerechtje.



Roasted Salt Spain

Ingrediënten:

- Roasted Salt Spain (±8 gr)
- 50 ml extra vierge olijfolie
- Pond cherrytomaatjes
- 4 plakken Serranoham
- 25 muntblaadjes
- 500 gr geitenkaas
- Sap van 1 of 2 citroenen

Suggestie:

Serveer met geroosterd brood.

Bereiding: Voor 4 personen

1. Leg de plakken Serranoham op vet vrij bakpapier en schuif onder een hete grill (200 graden).
Grill ongeveer 10 minuten.
2. Halveer ondertussen de tomaatjes.
3. Pluk de muntblaadjes
4. Snijd de geitenkaas in plakjes.
5. Doe de verschillende ingrediënten over in een saladeschaal en mix ze met citroen sap, olijfolie en het Roasted Salt.
6. Garneer met de stukjes gegrilde Serranoham.

HOME



Hoe gemakkelijk kan 't zijn?!

Zalm met Citroen van de grill

Spanjaarden en Italianen gooien niet overal een dikke plakkerige saus over zoals wij Hollanders gewend zijn te doen. Gewoon wat zout, mooie olijfolie en vers citroensap. Of a la plancha zoals de Spanjaarden zeggen.



Roasted Salt Spain

Ingrediënten:

- Roasted Salt Spain (±8 gr)
- 50 ml extra vierge olijfolie
- 4 stukken zalmfilet (150 gr)
(op het vel)
- Sap van 2 citroenen.

Bereiding: Voor 4 personen

1. Bak of grill de zalm eerst op het vel. Vervolgens voor zichtig omdraaien. Hij mag nog best een beetje rosé zijn aan de binnenkant. De Japanners eten hem immers rauw.
2. Maak af op het bord met een scheutje extra vergine olijfolie, sap van halve citroen en Roasted Salt Spain.

HOME



The best!

Gazpacho Andaluz

*'Nothing beats' dit koude soepje op een warme dag.
Pure gezondheid.*



Roasted Salt Spain

Ingrediënten:

- Roasted Salt Spain (± 12 gr)
- 1 kilo tomaten (snijd in partjes)
- halve komkommer (ontdoe van schil en snijd in blokjes)
- Halve wortel (ontdoe van schil en snijd in blokjes)
- 1/4 groene paprika (ontzaad en snijd in 4 stukjes)
- 1/4 rode paprika (ontzaad en snijd in 4 stukjes)
- halve ui (snijd in blokjes)
- 1 teentje knoflook (halveer)
- 35 ml wijnazijn
- 50 ml extra vierge olijfolie.

Bereiding: Voor 4 personen

1. Doe de gesneden groenten in twee delen in de blender en pureer.
2. Haal de puree door een puntzeef en pers het vocht er doorheen.
3. Doe vervolgens de gazpacho over in een schaal en roer er met de garde azijn, olie en Hand Roasted Salt doorheen.
4. Zet desgewenst even in de koelkast.

HOME



Dit is wat je noemt echte knoflookboter.

Spaanse Knoflook Confit

Mag bij geen enkele BBQ ontbreken.



Roasted Salt Spain

Ingrediënten:

- Roasted Salt Spain (± 7 gr)
- 250 gr gepelde knoflook (± 35 tenen)
- 200 ml extra vierge olijfolie.

Suggestie:

Smeer de botermalse knoflookten en olie over je brood, stukje vlees of vis.

Door de salade kunnen ze natuurlijk ook. Een stoer en sensationeel gerechtje voor bij de BBQ.

Goed afgesloten kun je dit gerechtje weken in de koelkast bewaren.

Als ze nog niet op zijn voor die tijd.

Bereiding: *Voor 4 personen*

1. Doe de olie in een pannetje met dikke bodem.
2. Voeg de knoflooktenen toe.
3. Breng ze aan de kook en laat ze pruttelen (± 90 graden) ongeveer 15/20 minuten tot ze boterzacht en licht gekleurd zijn.
4. Haal ze van het vuur en voeg het Roasted Salt Spain toe.

HOME



Doe eens wat anders met je koteletje.

Bocadillo de Lomo

Wat mij betreft het allerlekkerste Spaanse broodje!



Roasted Salt Spain

Ingrediënten:

- Roasted Salt Spain (± 6 gr)
- 500 gr (lomo) varkenslende
- 1 tomaat
- 1 ui en teentje knoflook
- 50 ml extra vierge olijfolie
- Sap van 1 citroen
- 1 stokbrood

Serveer zoals op het plaatje.

Varkenslende is de haas van de haaskarbonade.

Bereiding: Voor 4 personen

1. Snijd de lomo in hele dunne plakjes.
2. Grill of bak de lomo om en om tot ze gaar zijn.
3. Snijd het stokbrood in 4 gelijke stukken en snij ze overdwars doormidden en smeer de helften in met het mengsel van tomaat, ui, knofkook en olijfolie.
4. Leg de plakken lomo op de broodjes.
5. Kruid ze met het Roasted Salt en maak af met wat druppels citroensap.

ROASTED SALT FRANCE



Broodje
selderijsalade

Echte franse
frietjes

Speklapjes
van de BBQ

Citroen
kip

Linzen
salade

HOME



Maak je eigen selderijsalade voor op je brood.

Broodje Selderij Salade

Met 1 knolselderij maak je genoeg salade voor een heel weeshuis.



Roasted Salt France

Ingrediënten:

- Roasted Salt France (± 8 gr)
- Halve knolselderij
- 2 flinke eetlepels
Turkse yoghurt (10% vet)
- 2 flinke eetlepels mayonaise
- Halve appel
- Sap van een halve citroen
- Handje walnoten

Bereiding: *Voor 4 personen*

1. Ontdoe de knolselderij van de schil.
2. Snijd vervolgens in blokken en haal de blokken over een Japanse mandoline zodat je hele dunne sliertjes (julienne) krijgt.
3. Doe hetzelfde met de appel.
4. Maak een mengsel van de mayonaise, yoghurt en citroensap.
5. Meng door elkaar en maak af met Roasted Salt France.

*E voila mijn favoriete broodbeleg.
Lekker goedkoop! Gemaakt in een handomdraai en superlekker.*

HOME



The Real French Fries.

Franse Frietjes

De enige echte Franse frietjes maak je natuurlijk met Roasted Salt France van The Man With The Pan.



Roasted Salt France

Ingrediënten:

- Roasted Salt France (naar smaak)
- Frietaardappelen/diepvriesfriet.
- Olie om in te frituren.

Suggestie:

Ook heerlijk op gebakken aardappeltjes of gewoon gekookte aardappelen.

Bereiding: Voor 4 personen

Ik bak mijn friet altijd zelf. DWZ van frietaardappelen. Maar gezien het feit dat ik waarschijnlijk de enige ben die dit nog doet mag je ook gebruik maken van diepvries friet. Wel zo gemakkelijk.

Bak de frietjes zoals aangegeven op de verpakking maar gebruik in plaats van gewoon zout het Roasted Salt France van TMWTP.

De andere landen kunnen natuurlijk ook. Probeer zelf uit wat jij het lekkerste Roasted Salt vindt voor jouw frietjes.

HOME



Geen BBQ kan zonder deze magische smaaksensatie.

Speklapjes van de BBQ

Dit gerechtje moet je gewoon 1 keer in je leven geproefd hebben. Lees snel hoe je het maakt!



Roasted Salt France

Ingrediënten:

Roasted Salt France (±15 gr)
1 kg buikspeklapjes
6 limoenen

Bereiding: Voor 4 personen

1. Maak de BBQ aan en laat hem heet worden.
2. Kruid de speklappen met het Roasted Salt en laat even intrekken.
3. Leg de plakken buikspek en de gehalveerde limoentjes op de BBQ.
4. Gril ze langzaam om en om tot ze beginnen te kleuren.
5. De limoen die ondertussen begint te carameliseren gebruik je om over de speklapjes te smeren.
6. Wanneer de lapjes crispy zijn. Haal je ze van de BBQ.
Zout ze nog even licht na met het Roasted Salt en sprenkel er nog wat limoensap overheen.

HOME



Simple magic.

Citroenkip

Kippendijtjes van de BBQ of uit de oven.



Roasted Salt France

Ingrediënten:

- Roasted Salt France (±15 gr)
- 1 kilo kippendijen
- 4 citroenen

Bereiding: *Voor 4 personen*

1. Verwarm de oven voor op 220 graden of maak de BBQ aan.
2. Kruid de dijnen met een deel van het Roasted Salt.
3. Leg ze op de BBQ of in de oven.
4. In de oven ongeveer 25 minuten tot ze golden brown zijn.
5. Haal ze van de BBQ wanneer ze mooi bruin zijn. Zie foto.
6. Kruid ze nog even na op het bord met het Roasted Salt.

Belangrijk is dat ze lekker crispy zijn!

HOME



Makkelijk en lekker gezond.

Linzensalade

Klaar in 10 minuten. Als hoofd -of bijgerecht...



Roasted Salt France

Ingrediënten:

- Roasted France (±10 gr)
- 50 ml extra vierge olijfolie
- 200 gr linzen (mag uit blik)
- Sap van 2 citroenen
- Geitenkaas
- 1 rode ui
- 1 rode paprika
- 1 komkommer
- 200 gr rucola

Suggestie:

Ook lekker met wat olijffjes en geroosterde pompoenpitten.

Bereiding: Voor 4 personen

1. Snij de paprika en rode ui in dunne schijfjes.
2. Snijd de komkommer in blokjes.
3. Wanneer de linzen uit blik komen spoel ze dan eerst af.
4. Doe de ingrediënten samen in een saladebak.
5. Kruid met het Roasted Salt.
6. Meng de olie erdoorheen en knijp de citroen uit.
7. Meng goed door elkaar.
8. Brokkel er de geitenkaas eroverheen.

ROASTED SALT INDIA



Raita

Gekarameliseerde
wortelsoep

Dal
van erwten

Brood
upma

Gobi
pagora

HOME



Geen indiaas gerecht kan zonder dit bijgerechtje.

Raita

*Superlekker en supergezond bijgerechtje.
Ook goed te doen als snack met brood tijdens het borrelen.*



Roasted Salt India

Ingrediënten:

- Roasted Salt India (±7 gr)
- 500 ml Turkse/Griekse yoghurt (10 gr vet)
- 10 cherrytomaatjes
- 1 halve komkommer
- Bosje verse munt.

Suggestie:

Serveer met Turks brood als voorgerecht of serveer als bijgerechtje.

Bereiding: Voor 4 personen

1 van de lekkerste, gezondste en snelste gerechtjes uit de koker van TMWTP. Met de Roasted Salts maak je al dit lekkers in een handomdraai. De basis van dit gerechtje is yoghurt en komkommer.

1. Schil de komkommer en haal de zaadlijsten eruit en snijd in kleine blokjes. Snijd de tomaatjes in 4 stukjes.
2. Snijd de muntblaadjes in reepjes.
3. Roer alle ingrediënten door de yoghurt en maak af met Roasted Salt India.

HOME



Super simpel en super smakelijk.

Wortelsoepje

Geloof het of niet maar met dit soepje maak je vrienden.



Roasted Salt India

Ingrediënten:

- Roasted Salt India (±8 gr)
- Halve duim gember
- 50 ml extra vierge olijfolie
- 400 gr wortel
- Halve grote ui
- Halve rode peper
- 500 ml water.

Suggestie:

*Serveer met wat korianderolie.
Pureer een half bosje koriander of peterselie in 50 ml extra vierge olijfolie.*

Bereiding: Voor 4 personen

1. Schil de wortels en snijd de wortels in blokjes.
2. Hak de ui en schil de gember en snijd er kleine blokjes van.
3. Verwarm de olie in pan met dikke bodem.
4. Doe er vervolgens de wortel, gember en ui. erbij. Fruit tot de wortel 'golden brown' is.
5. Doe er vervolgens water en het Roasted Salt India bij en laat een minuut of 15 zachtjes pruttelen.
6. Pureer vervolgens met de staafmixer.

HOME



Indiaas vega erwtensoepje als het ware.

Dal van Groene Spliterwten

Dit soepje kun je eten met brood maar ook met rijst als bijgerechtje.



Roasted Salt India

Ingrediënten:

- Roasted Salt India (± 10 gr)
- 50 ml extra vierge olijfolie
- 1 grote halve ui
- 200 gram groene spliterwten
- Halve rode peper
- Halve duim gember
- 800 ml water

Bereiding: Voor 4 personen

1. Hak de ui.
2. Schil de gember en snijd er kleine blokjes van.
3. Hak het pepertje.
4. Verwarm een pan met dikke bodem en doe er de olie in.
5. Fruit de ui, gember en pepertje tot de ui goudbruin is gekleurd.
6. Fruit vervolgens de erwten mee.
7. Voeg het Roasted Salt toe..
8. Voeg vervolgens het water toe en laat 30 min. pruttelen.
9. Zet vervolgens staafmixer erin en pureer. Mag grof blijven.

HOME



Brood upma.

Indiase Broodsnack

Een superlekker Indiaas ontbijtje of als snack bij de borrel.



Roasted Salt India

Ingrediënten:

- Roasted Salt India (±10 gr)
- 1 stokbrood
- 100 ml zonnebloemolie
- 100 gr cashewnoten
- Bosje verse koriander
- 1 grote ui, 250 gr tomaten
- 1 geschilde duim verse gember
- 2 teentjes knoflook
- 8 cherrytomaatjes

Suggestie:

*Serveer en garneer met cashewnoten en korianderblaadjes.
Zie bord.*

Bereiding: Voor 4 personen

1. Snijd het stokbrood in grove blokken.
2. Besprenkel met 50 ml olie.
3. Rooster vervolgens in de oven of pan.
4. Snijd de ui, tomaat, knoflooktenen en gember in blokjes.
5. Verwarm een pan met dikke bodem.
6. Doe de olie in een pan en fruit de uitjes, gember en knoflook.
7. Doe vervolgens het Roasted Salt erbij.
8. Voeg vervolgens de tomaatjes toe.
9. Laat 10 minuten pruttelen en pureer vervolgens met een staafmixer.
10. Haal de pan van het vuur. Als het brood is geroosterd meng je dit erdoorheen.

HOME



Bloemkool beignets.

Gobi Pagora

Een heerlijk en makkelijk vegan gerechtje.



Roasted Salt India

Ingrediënten:

- Roasted Salt India (± 10 gr)
- 150 gr kikkererwtenmeel
- 150 ml water
- 1 bloemkool
- 2 limoenen
- 2 liter zonnebloemolie om in te frituren

Suggestie:

Serveer met de **raita** uit dit boekje en basmati rijst.

Bereiding: Voor 4 personen

1. Haal de bloemkool uit elkaar.
2. Was de bloemkoolroosjes.
3. Maak een papje van het kikkererwtenmeel (besan), water en het Roasted Salt.
4. Doe de olie in een pan met dikke bodem en verwarm de olie tot 170 graden.
5. Dip de bloemkoolroosjes in het papje.
6. Laat ze een beetje uitlekken.
7. Doe ze vervolgens in de hete olie.
8. Frituur deze tot ze goudbruin zijn.

ROASTED SALT JAPAN



Snelle
noedels

Een gekookt
eitje

Noedelsoepje
ramen

Yakitori

Kip
katsu

HOME



TV DINNER TMWTP STYLE.

Snelle Noedels

*Sla even wat Japanse boekweit noedels in.
Itsuki Yamaimo Soba.*



Roasted Salt Japan

Ingrediënten:

- Roasted Salt Japan (3 gr)
- 100 gr Japanse boekweit noedels (of gewone noedels)
- 2 lente uitjes
- 50 gr wortel
- 1/2 rood pepertje
- 20 ml extra vierge olijfolie.

Suggestie:

Het hier gegeven recept is natuurlijk een basisrecept. Gebruik je creativiteit en maak je eigen noedels.

Bereiding: Voor 1 persoon

1. Schil de wortel en snijd er hele kleine blokjes van.
2. Snij de lente ui in schijfjes.
3. Hak de peper fijn.
4. Doe alle ingrediënten in de olie en meng deze.
5. Kook de noedels.
6. Wanneer ze gaar zijn meng ze met de olie en andere ingrediënten.

Een snelle en gezonde snack.

HOME



Het ultieme tussendoortje.

Een gekookt Eitje

Zelfs iets simpels als een doodgewoon eitje wordt met ons Roasted Salt Japan een masterpiece.



Roasted Salt Japan

Ingrediënten:

- Roasted Salt Japan
- 1 of 2 biologische eitjes.

Suggestie:

Natuurlijk ook heerlijk op een gebakken eitje of een omelet.

Bereiding: Voor 1 persoon

1. Kook het eitje of de eieren. Haal ze na 3 minuten uit de pan.
2. Haal de kop van het eitje en maal er het Roasted Salt overheen.

Tip:

Leg de eieren in koud water en laat ze aan de kook komen.

Haal ze na 3 minuten uit de pan en spoel ze even onder koud stromend water. Kun je ze makkelijker pellen.

HOME



Instant Japans noedelsoepje.

Ramen Met Paddenstoelen

Maak in een mum van tijd een power bouillon.
Puur natuur. Zonder vlees en zonder bouillonblokjes.



Roasted Salt Japan

Ingrediënten voor de bouillon/dashi:

- Roasted Salt Japan (±14 gr)
- 800 ml water
- 400 gram champignons
- 1 duim gember in dunne plakjes gesneden

Overige ingrediënten:

- 400 gr noedels
- 1 Paksoi
- 1 bosje lente uitjes
- 100 gr shimeij
- 2 kruisdistel oesterzwammen.

Suggestie:

Je kunt ook andere paddenstoelen gebruiken.

Bereiding: Voor 4 personen

1. Snijd de champignons in plakjes en bak ze in 50 ml olie licht bruin.
2. Voeg 800 ml water toe.
3. Breng aan de kook.
4. Maak met een staafmixer de champignons iets fijner. Niet puren!
5. Voeg Roasted Salt Japan toe.
6. Laat nog even 10 minuten pruttelen.
7. Haal van het vuur en giet door een bolzeef.
8. Kook de noedels niet in de bouillon maar in een aparte pan met water.
9. Wok de overige paddenstoelen in olie.
10. Haal paddenstoelen uit de pan en wok de paksoi.

Dresseer de RAMEN zoals op de foto.

HOME



Japanse saté.

Yakitori

Leuk voorafje voor op de BBQ.



Roasted Salt Japan

Ingrediënten:

- Roasted Salt Japan (± 8 gr)
- 500 gr kippenfilets
- Stukje gember ter grootte van een duim
- 3 limoenen

Bereiding: Voor 4 personen

1. Snijd de kippenfilets in stukjes ter grootte van een duim.
2. Snijd vervolgens de gember in stukjes van een millimeter.
3. Marineer de kippenfilets (blokjes) met Roasted Salt Japan, gemberblokjes en het sap van de 3 limoenen.
4. Zet de kippenfilets een uurtje in de koeling.

Doe ze op stokjes en grill ze om en om tot ze lekker crispy zijn. ***Ideaal voor op de BBQ!***

HOME



Het Japanse schnitzeltje.

Katsu Kip



Roasted Salt Japan

Ingrediënten:

- Roasted Salt Japan (± 10 gr)
- 100 gr panko
- 1 eetlepel olijfolie,
- 800 gram kipfilet
- 60 gr bloem
- 2 eieren

Suggestie:

In dit recept wordt de Katsu kip in de oven bereid.

Maar frituren kan ook.

Eet met rijst en wat gebakken groenten.

Bakken zoals een normale schnitzel kan natuurlijk ook.

Bereiding: Voor 4 personen

1. Verwarm de oven voor tot 200 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Halveer de kipfilets overdwars zodat je 2 platte stukken krijgt. Maak ze eventueel wat platter met een deegroller.
3. Smeer ze in met het Roasted Salt.
4. Doe de bloem in een diep bord.
5. Klop de eieren los met een klein scheutje water in een ander diep bord.
6. Haal de kip door de bloem, daarna door het ei en als laatste door de panko. Duw even goed aan.
7. Plaats de kip op de bakplaat en bak 30 tot 40 minuten tot de kip helemaal gaar is.

ROASTED SALT MEXICO



Mexicaanse
bbq salade

Bruine bonen
soep

Tournedos
Mexico

Huevos
rancheros

Garnalen
ceviche

HOME



Doe eens gek! Fruit van de BBQ.

Mexicaanse BBQ Salade

Fris, spicy en met een zuurtje!



Roasted Salt Mexico

Ingrediënten:

- Roasted Salt Mexico (±8 gr)
- 50 ml extra vierge olijfolie
- 500 gr kipfilet
- Halve meloen
- Sap van 4 limoenen
- Bosje munt
- Halve ananas
- 1 granaat appel
- 1 rode peper
- Extra vierge olijfolie
- 2 avocado's
- 1 rode ui

Suggestie:

Garneer met de muntblaadjes, pepertjes, granaatappelpitjes en rode ui.

Bereiding: Voor 4 personen

1. Maak de BBQ aan.
2. Maak de ananas schoon en snij in plakken.
3. Snijd de meloen in 10 stukken.
4. Snijd de ui en rode peper in dunne schijfjes.
5. Leg de kipfilet en de plakken ananas en meloen op de grill.
6. Laat de ananas en meloen kleuren.
7. Snijd ze in blokjes.
8. Snijd de avocado in blokjes.
9. Als de kip gaar is snij je deze ook in blokjes.
10. Doe alle ingrediënten inclusief het Roasted Salt in een schaal en meng.
Serveer zoals op de foto.

HOME



Supersnelle soepsnack.

Bruine Bonensoepje

Maak je vrienden blij met deze vega-dip-soep.
Lekker met nachochips en kaas uit de oven.



Roasted Salt Mexico

Ingrediënten:

- Roasted Salt Mexico (±12 gr)
- Blik 700 gr kidneybonen
- 1 grote ui
- 500 ml water.

Voor de nacho's uit de oven:

- 1 zak nacho chips (naturel)
- 6 kleine tomaatjes
- 1 rood pepertje
- 150 gr geraspte belegen kaas

Bereiding: Voor 4 personen

1. Doe het kidneybonen en het water samen met de ui in een pan en breng langzaam aan de kook.
2. Voeg het Roasted Salt toe.
3. Leg de nacho chips op bakpapier.
4. Warm de oven voor op 220 graden.
5. Strooi de kaas over de nacho's en leg er de tomaatjes en gesneden pepertje op.
6. Leg ze in de oven.
7. Pureer ondertussen de soep met de staafmixer.
8. Als de kaas gesmolten is serveer je het soepje zoals op de foto.

HOME



Hollands biefstukje op zijn Mexicaans.

Tournedos Mexico

Gewoon lekker voor de lunch.
Met een stukje brood erbij.



Roasted Salt Mexico

Ingrediënten:

- Roasted Salt Mexico
- 100 gr tournedos
- 50 gr boter
- 25 ml extra vierge olijfolie

Bereiding: *Voor 1 persoon*

1. Laat de boter langzaam smelten in de pan en doe vervolgens de olie erbij.
2. Bak de tournedos om en om tot hij de gewenste garing bereikt heeft.
2. Haal de tournedos uit de pan en laat hem even rusten.
3. Grind er wat Roasted Salt overheen.

Serveer met brood.

De kunst van het nazouten.

HOME



Mexicaans ontbijtje.

Huevos Rancheros

Na een avondje flink doorhalen; Nothing beats this breakfast.



Roasted Salt Mexico

Ingrediënten:

- Roasted Salt Mexico (±8 gr)
- 4 tortilla's
- 200 gr chorizoblokjes
- 2 avocado's
- 4 eieren
- Bosje radijsjes
- 1 rood pepertje
- 250 gr blik bruine bonen (uitgelekt)
- 1 rode ui
- 200 ml gezeefde tomaten (blik)

Maak af met de schijfjes radijs, rode ui en avocadopartjes.

Strooi de koriander erover. Kruid na met het Roasted Salt.

Bereiding: Voor 4 personen

1. Bak de chorizo blokjes in een hapjespan zachtjes uit.
2. Bak de ui en de knoflook met de chorizo mee.
3. Schep de Roasted Salt, de bonen en de gezeefde tomaten erdoor.
4. Laat het geheel ca. 10 minuten zachtjes sudderen.
5. Breek de eieren voorzichtig boven de saus. Laat de eieren in ca. 8 minuten stollen.
6. Verwarm de koekenpan en verwarm de tortilla's één voor één.
7. Leg ze op vier borden en leg de eieren in/met saus erop.

HOME



Garnalen gemarineerd in limoensap.

Garnalen Ceviche

Heerlijk voorgerechtje met een mexicaanse touch.



Roasted Salt Mexico

Ingrediënten:

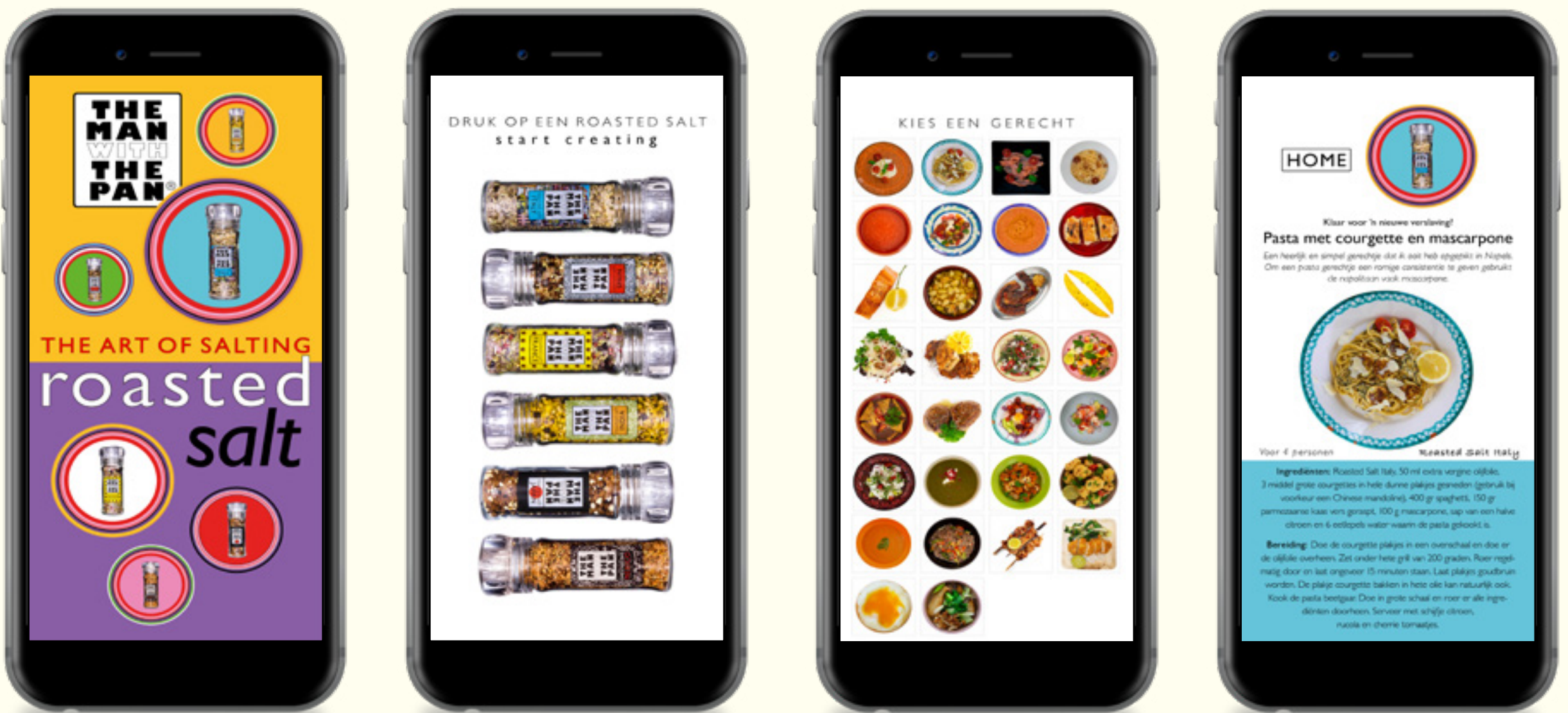
- Roasted Salt Mexico (±8 gr)
- 600 gr ongekookte gamba's
- 100 ml zonnebloemolie
- 2 avocados
- 1 rode ui
- 1 bosje radijsjes
- Paar takjes verse koriander
- Sap van 5 limoenen.

Bereiding: Voor 4 personen

1. Pel de gamba's.
2. Verwarm een pan met de olie.
3. Bak de gamba's tot ze rood gekleurd zijn.
4. Haal uit de pan en laat ze uitlekken.
5. Doe ze vervolgens in een schaal en voeg limoensap en het Roasted Salt toe.
6. Zet 15 minuten in de koelkast.
7. Snijd de ui en en radijsjes in flinter dunne plakjes.
8. Snijd de avocado in blokjes.

Serveer de gamba's met de korianderblaadjes, gesneden radijsjes, avocadoblokjes en ui. Zie foto.

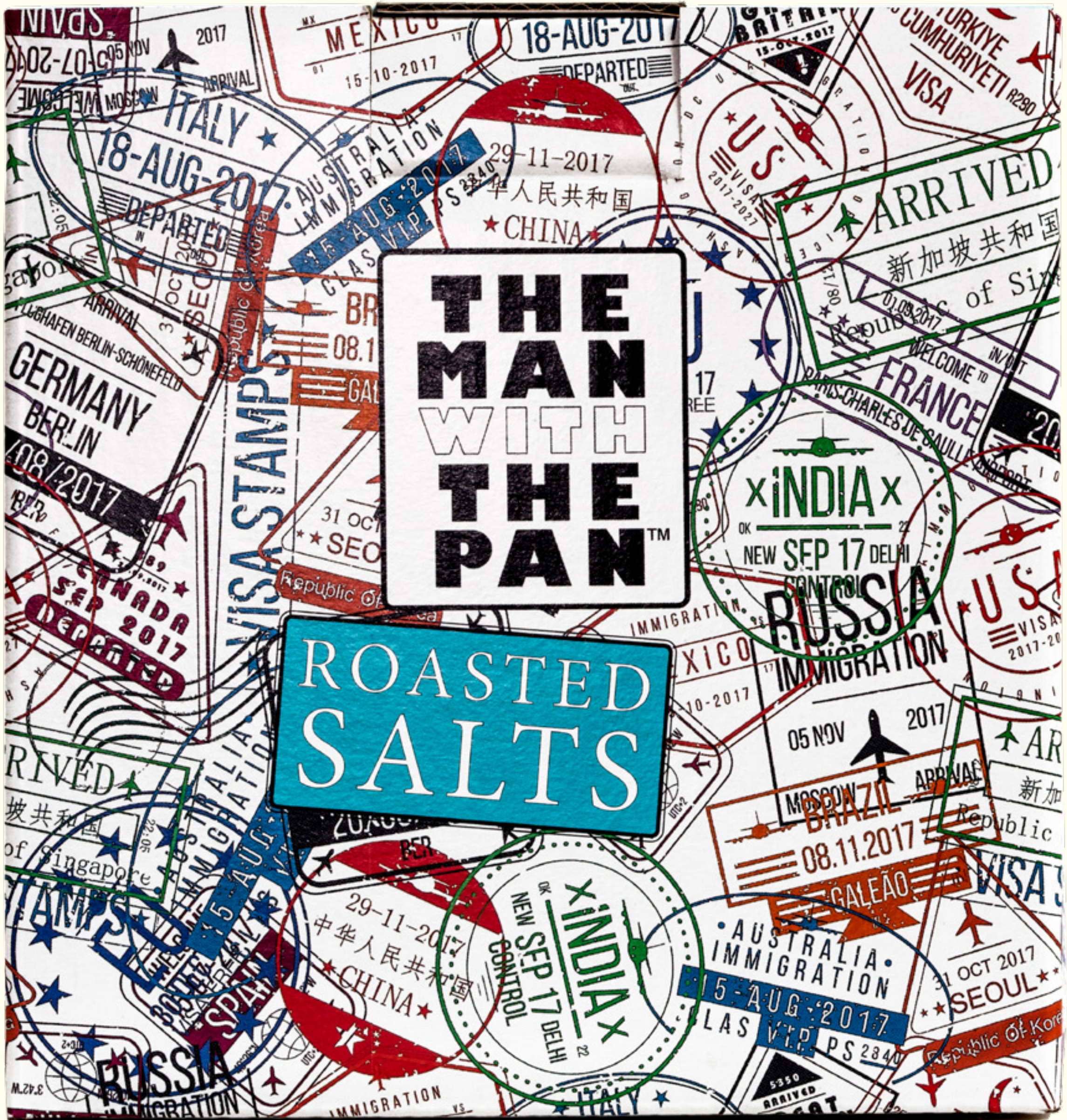
START COOKING



1 GRATIS EBOOK



6 ROASTED SALTS



1 BOX



**THE
MAN
WITH
THE
PAN™**

HOME

WWW.THEMANWITHTHEPAN.COM

COLOFON

Dit is een productie van
©2021 - The Man With The Pan®

SALTBOY

Tijs Goossens

Concept en Fotografie

Gertjan van Mook