



Jó étvágyat!

Peppadew™ receptek

Peppadew™ kapható:
Alvinci Partners Kft. | H-1052 Budapest, Haris köz 6 2/2.
+36 30 565 9131 | info@alvincipartners.hu

Szendvicsek

Currys Csirke

Baguette
Csípős curry mártás
Curry por
Sült csirkemell, fűszeres
Kakukkfű
Ruccola saláta
Peppadew™ édes-csípős paprikák

A baguettet félbevágjuk. Megkenjük curry mártással. Az alsó felét letakarjuk ruccola salátával. A vékonyra vágott sült csirke szeleteket a Peppadew paprikával felváltva a salátára helyezzük. Az egészet enyhén megszórjuk curry porral, és kakukkfűvel, majd rátesszük a tetejét.

Mély óceán

Zsemle
Torma mártás
Kapor
Füstölt lazac
Citrom
Peppadew™ édes-csípős paprikák

A zsemlét félbevágjuk. Az alsó felét a tormamártással gazdagon megkenjük. A kaporszárát ráhelyezzük, úgy hogy a zsemléből látható módon kilógjon. Ezután rátesszük a lazacot, majd Peppadew paprikával és a frissen, vékonyra vágott citrom szeletekkel díszítjük. A szendvicstre rátesszük a tetejét úgy, hogy a hozzávalók jól látszódjanak.

Peppadew™ kapható:
Alvinci Partners Kft. | H-1052 Budpaest, Haris köz 6 2/2.
+36 30 565 9131 | info@alvincipartners.hu

Grill

Marha jó hús

4 fő-re

600 g marhahús szelet
150 g Peppadew™ édes-csípős paprikák
Petrezselyem, fokhagyma, olívaolaj
Burgonyakrokkett
Friss piaci zöldségek

A zöldségeket és a krockettet szokásosan elkészítjük. A nyársat úgy rendezzük, hogy a hús és a Peppadew paprika közvetlenül egymás mellett legyen.

A Peppadew paprika levét használjuk a hús pácolásához!

Dips / Mártogatás

Grillerő

Tejszín 35%
Metélőhagyma, friss
Citromlé
Mogyoróhagyma
Peppadew™ édes-csípős paprikák

Metélőhagymát, Peppadew paprikát és a mogyoróhagymát finomra vágjuk. A tejszínt könnyedén felferjük, nem túl keményre. Hozzáadjuk a felaprított hozzávalókat és a friss citromlevet, borsot, sót. Hűtőbe tesszük, alaposan lehűtjük.

A mártás jól illik barbecue, zöldség mártás, füstölt lazac-hoz!

Peppadew™ kapható:
Alvinci Partners Kft. | H-1052 Budpaest, Haris köz 6 2/2.
+36 30 565 9131 | info@alvincipartners.hu

Dips / Mártogatás

Hot Shot

Majonéz
Paradicsompüré
Tabasco™ szósz
Chili paprika
Fokhagyma
Peppadew™ édes-csípős paprikák

A Peppadew édes-csípős paprikát, chili paprikát és a fokhagymát apróra vágjuk.

Majonézzal, Tabasco- és paradicsompürével összekeverjük.
Hűtőbe tesszük és alaposan lehűtjük.

Jól ilik az így kapott mártás a grillezett húsokhoz, halhoz és halászléhez!

Peppadew™ tatármártás

Majonéz
Kapribogyó
Cornichon uborkák
Hagyma
Tojás, kemény
Friss metélőhagyma
Peppadew™ édes-csípős paprikák

A Peppadew édes-csípős paprikát, uborkát, kapribogyót, főtt tojást, hagymát és metélőhagymát finoman apróra vágjuk, majd majonézzal keverjük.

Hűtőbe tesszük, jól lehűtjük.

Jól passzol vörös húsokhoz, rántott halhoz és sült burgonyához!

Peppadew™ kapható:
Alvinci Partners Kft. | H-1052 Budapest, Haris köz 6 2/2.
+36 30 565 9131 | info@alvincipartners.hu

Pizza / ciabatta

Pizza Caprifish

Pizza alap
Paradicsomszósz
Reszelt sajt
Füstölt lazac
Kapribogyó
Frissen reszelt citromhéj
Citrom szelet
Peppadew™ édes-csípős paprikák

A pizza alapot megkenjük paradicsom szósszal, majd megszórjuk reszelt sajttal.

Ráhelyezzük a füstölt lazacot és a Peppadew édes-csípős paprikák darabokat.

A végén kapribogyóval és a frissen szelt citrom karikákkal díszítjük, majd meghintjük reszelt citromhéjjal.

A pizzát forró sütőben ropogósra sütjük.

Ciaba-Gól

Fele ciabatta kenyér
Paradicsomszósz
Szárított paradicsom olívaolajban
Mozzarella
Zöld olívbogyó
Oregano
Peppadew™ édes-csípős paprikák

A ciabatta kenyér felét megkenjük paradicsom szósszal. A szárított paradicsomot apró darabokra vágjuk és ráhelyezzük.

Az egész kenyeret lefedjük mozarellával és rátesszük az olívbogyót.

A végén ráhelyezzük a Peppadew édes-csípős paprika darabkákat és meghintjük oregánóval.

Hidegen és melegen is finom!

Peppadew™ kapható:

Alvinci Partners Kft. | H-1052 Budpaest, Haris köz 6 2/2.

+36 30 565 9131 | info@alvincipartners.hu