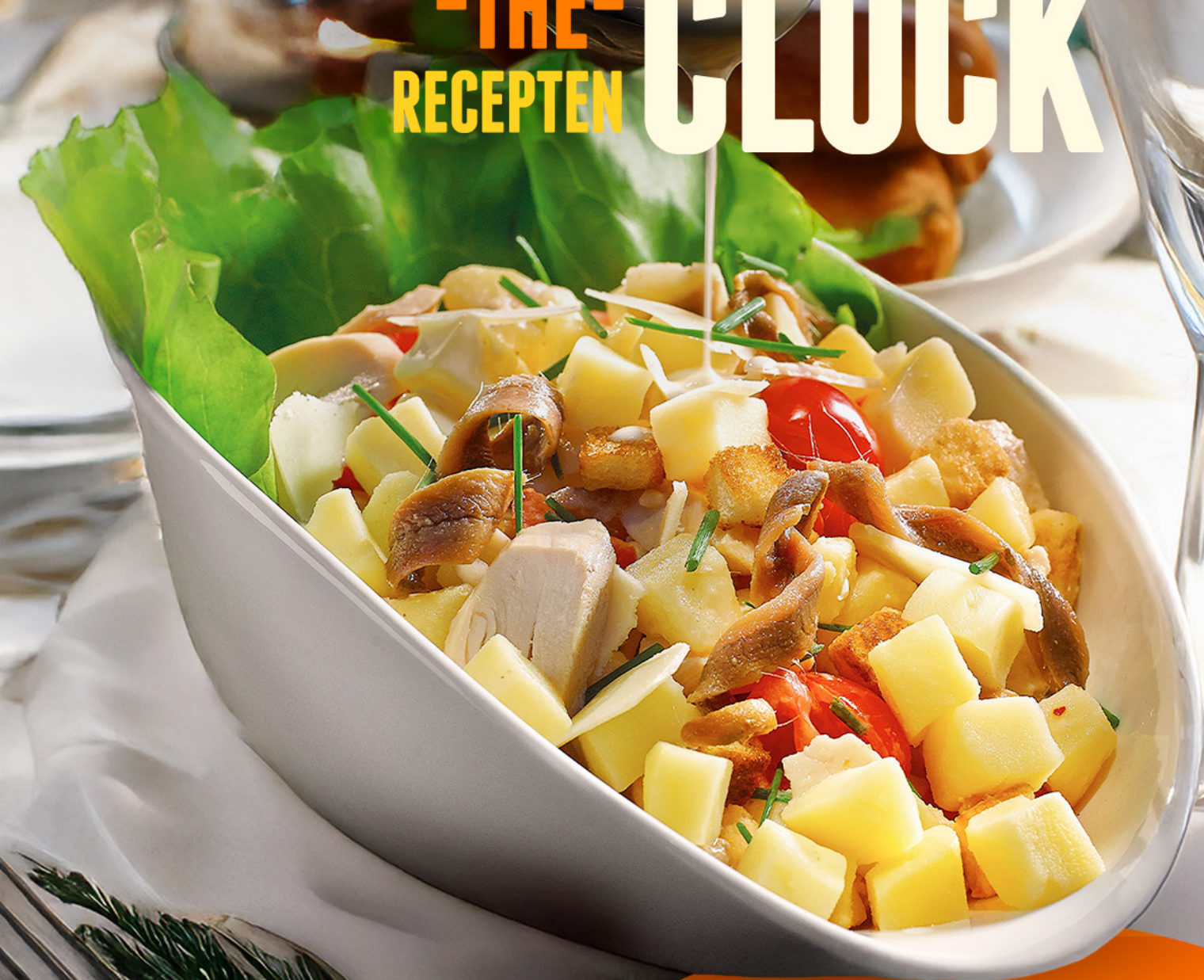




ROUND -THE- RECEPTEN CLOCK



Speel in op de voorkeuren van uw
klanten, waar en wanneer dan ook.

GASTRONOMISCHE SMAKEN, MINIMALE INSPANNING.



Smashed avocado & ei

1

Patatas bravas met spiegelei

2

Kipburger

met McCain gekruide aardappelpartjes

3

Caesar salade met aardappelblokjes

4

Krokante frietjes

met citroen-gemarineerde zalm & courgette

5

Loaded fries met zuurkool

6

Cacio e Pepe wedges

7

Gratin van dollarchips

met knoflook & ui

8

Balsamico-geglaceerde
varkenshaas

9

ONTBIJT

LUNCH

SNACKS

DINER



ROUND
-THE-
CLOCK
RECEPTEN



ONTBIJT



SMASHED AVOCADO & EI



INGREDIËNTEN

McCain Original Rosti Rounds
McCain guacamole
Gepocheerd ei
Radijskiemen (als garnituur)

BEREIDING

1. Laat de McCain guacamole ontdooien.
2. Bereid de McCain Original Rosti Rounds volgens de instructies op de verpakking.
3. Maak de gepocheerde eieren klaar. Breng een grote pot water aan de kook en verlaag daarna het vuur (of zet het uit).
4. Voeg een eetlepel azijn toe aan het water en roer zodat er een draaikolk ontstaat.
5. Giet het ei voorzichtig in het midden van de draaikolk en stel een timer in op 3 minuten.
6. Leg de Rosti als basis, smeer er vervolgens guacamole over, plaats het gepocheerde ei erbovenop en werk af met radijskiemen.



**ROUND
-THE-
CLOCK**
RECEPTEN



ONTBIJT



PATATAS BRAVAS MET SPIEGELEI

INGREDIËNTEN

**McCain Original
Patatas Bravas**
Spek, ei, zout en peper

1. Begin met het bakken van het spek in een pan.
2. Voeg de McCain Original Patatas Bravas toe aan de pan.
3. Breek vervolgens de eieren boven de pan en bak deze tot het eiwit gestold is, maar de dooier nog vloeibaar blijft, ongeveer 3 minuten.
4. Kruid met peper en zout.

BEREIDING



**ROUND
-THE-
CLOCK**
RECEPTEN



LUNCH



INGREDIËNTEN

McCain Original
American Wedges

Zoetzure saus

Brioche

Kipfilet

Tomaat

Cheddar kaas

Sla

Ketchup & mayonaise

Maïs

BEREIDING

1. Bereid McCain Original American Wedges volgens de instructies op de verpakking.
2. Gril de maïs.
3. Bereid de ingrediënten voor de burger en stel deze samen.

KIPBURGER MET MCCAIN GEKRUIDE WEDGES



ROUND
-THE-
CLOCK
RECEPTEN



LUNCH

4

CAESAR SALADE MET AARDAPPELBLOKJES

INGREDIËNTEN

McCain

Aardappelblokjes

Kipfilet

(alternatief: ansjovisfilets)

Kers

Croutons

Parmezaan

Mayonaise

Look

BEREIDING

Bereid de McCain

1. Aardappelblokjes volgens de instructies op de verpakking.
2. Bereid de kipfilet en snijd deze na het afkoelen in reepjes.
3. Maak een klassieke Caesar-dressing met mayonaise, Parmezaanse kaas, knoflook en eventueel wat ansjovisstukjes.
4. Meng de aardappelblokjes met de kipreepjes (of de ansjovisfilets), kerstomaatjes en de overige ingrediënten. Werk af met de Caesar-dressing.



ROUND
-THE-
RECEPTEN CLOCK



LUNCH



INGREDIËNTEN

McCain Original 6x6 Frieten

2 zalmfilets
2 courgettes
Olijfolie
Zout & peper
Verse kruiden
(bijvoorbeeld dille
of peterselie)
Citroen
Mayonaise
Knoflook

BEREIDING

1. Bereid de McCain 6x6 Frieten volgens de instructies op de verpakking.
2. Bak de in plakjes gesneden courgettes in olijfolie op middelhoog vuur, 3 à 4 minuten per kant, tot ze gaar zijn. Breng op smaak met zout, peper en verse kruiden.
3. Kruid de zalmfilets met zout en peper. Bak ze in olijfolie op middelhoog tot hoog vuur, met de huid naar beneden, gedurende 4 à 5 minuten. Draai vervolgens om en bak nog eens 3 à 4 minuten.
4. Maak intussen de citroensaus in een klein kommetje. Meng mayonaise, vers citroensap, citroenzeste en fijngesneden knoflook.
5. Schik de frieten op het bord, voeg de courgette toe, leg er de zalm bovenop, besprenkel met de citroensaus en werk af met citroenpartjes en kruiden.

KROKANTE FRIETJES

MET CITROEN-
GEMARINEERDE
ZALM & COURGETTE

SNACKS



LOADED FRIES

MET ZUURKOOL



INGREDIËNTEN

McCain Original 9x9 mm cut fries
Zuurkool
Gebakken ui
Gebakken spek
Currysaus

BEREIDING

1. Bak de McCain Original frieten volgens de instructies op de verpakking.
2. Giet er na het bakken currysaus over.
3. Werk de frieten af met zuurkool, gebakken ui en spek.



ROUND
-THE-
CLOCK
RECEPTEN





CACIO E PEPPE WEDGES

INGREDIËNTEN

Olijfolie (2 eetlepels)

Knoflookpoeder (1 theelepel)

Paprikapoeder (1 theelepel)

Gedroogde oregano (1 theelepel)

Gedroogde basilicum (1 theelepel)

Chilivlokken

(½ theelepel, optioneel voor een pittige toets)

Zout & peper

Verse peterselie, fijngehakt (voor garnering)

Parmezaanse kaas

BEREIDING

1. Bereid de McCain American Wedges volgens de instructies op de verpakking.
2. Meng in een grote kom de olijfolie, knoflookpoeder, paprikapoeder, gedroogde oregano, gedroogde basilicum, chilivlokken (optioneel), zout en peper.
3. Voeg de McCain American Wedges toe aan de kom en hussel tot ze gelijkmatig bedekt zijn met de kruidenmix.
4. Werk af met versgehakte peterselie en, indien gewenst, wat geraspte Parmezaanse kaas.



**ROUND
-THE-
CLOCK
RECEPTEN**



DINER

8

GRATIN VAN DOLLARCHIPS MET KNOFLOOK & UI

INGREDIËNTEN

McCain Dollar Chips

2 uien (fijnggehakt)

2 teentjes knoflook

Boter (2 eetlepels)

Verse peterselie, fijnggehakt
(een handvol)

300 g gemalen kaasmix
(Gouda, kefalotyri, regato of naar voorkeur)

500 g volle room

1 ei

100 ml melk

Zout & peper

BEREIDING

1. Smelt de boter in een pan op middelhoog vuur en stoom de uien gedurende ongeveer 5 minuten, tot ze goudbruin en zacht zijn. Voeg daarna de knoflook toe en laat nog 30 seconden meebakken.
2. Verwarm de heteluchtoven voor op 200°C.
3. Beboter een ovenschaal of een pyrex en bedek de bodem volledig met McCain Dollar Chips – zorg ervoor dat er geen open plekken overblijven. Verdeel daarover een beetje van de kaasmix, de gestoofde ui met knoflook, versgemalen peper en wat zout.
4. Leg vervolgens de rest van de aardappelen en de kaas erbovenop in een tweede laag, met opnieuw een beetje zout en peper.
5. Klop de volle room los met het ei en de melk, en giet dit mengsel gelijkmatig over de schaal.
6. Bak 20 à 25 minuten in de heteluchtoven, of zolang als nodig is tot het geheel een mooie goudbruine kleur krijgt – dit kan variëren afhankelijk van de oven.
7. Wie wil, kan nog gehakte spekjes, worst, pepperoni of een andere favoriete topping toevoegen.



**ROUND
-THE-
CLOCK
RECEPTEN**



INGREDIËNTEN

McCain Original
Pommes Croquettes
Varkenshaasje
Sla
Kerstomaatjes
Ui
Vinaigrette

BALSAMICO-GEGLACEERDE VARKENSHAAS

BEREIDING

1. Bereid de McCain Pommes Croquettes Volgens de instructies op de verpakking.
2. Verwarm de oven voor op 200°C.
3. Kruid het varkenshaasje met zout en peper. Schroeï het vlees aan alle kanten dicht in een pan tot het mooi bruin is (ongeveer 2 à 3 minuten per kant).
4. Meng in een klein kommetje balsamicoazijn, honing en fijngehakte knoflook, en bestrijk het varkenshaasje met dit mengsel.
5. Zet de pan in de oven en laat het vlees 15 à 20 minuten verder garen, of tot de kerntemperatuur 63°C bereikt.
6. Laat het vlees 5 minuten rusten voor het in plakjes wordt gesneden en op het bord gelegd.
7. Schik de McCain Pommes Croquettes aan één kant van het bord.
8. Voeg daarnaast de verse salade met vinaigrette toe.
9. Werk het vlees af met de resterende balsamicoglazuur.



ROUND
-THE-
RECEPTEN CLOCK

