

# Zomerse receptideeën

**Gourmet**  
salades  
BY HAMAL





## Aardappelsalade met ham

Receptsuggestie op basis van 300 g (1 portie)

### Ingrediënten

165 g Hamal Aardappelsalade\*  
40 g ijsbergsla  
30 g gekookte ham reepjes/blokjes  
20 g komkommerblokjes  
20 g tomatenblokjes  
10 g rode uiringen  
10 g of ¼ gekookt ei  
5 g bieslook

### Bereidingswijze

1. Schik de ijsbergsla in de bowl.
2. Schep de Hamal Aardappelsalade hierboven op.
3. Werk af met de ham, komkommer, tomaten, rode uiringen, het ei en de bieslook.
4. Sluit het bakje af met een deksel of folie.

*Tip: werk af met kaasblokjes*

## Vegetarische aardappelsalade

Receptsuggestie op basis van 300 g (1 portie)

### Ingrediënten

165 g Hamal Aardappelsalade\*  
35 g ijsbergsla  
25 g komkommerblokjes  
15 g zongedroogde tomaten  
15 g rode paprikablokjes  
15 g edamame bonen  
15 g maïs  
10 g lente - ui  
5 g bieslook

### Bereidingswijze

1. Schik de ijsbergsla in de bowl.
2. Schep de Hamal Aardappelsalade hierboven op.
3. Werk af met de komkommerblokjes, zongedroogde tomaten, rode paprikablokjes, edamame bonen, maïs, lente - ui en de bieslook.
4. Sluit het bakje af met een deksel of folie.

*Tip: werk af met kaasblokjes*

\*uit 1 verpakking Hamal Aardappelsalade haal je 5 porties

# Aardappelsalade



Signature Foods\*



Voor meer suggesties/ voorbeelden surf naar [www.hamal.be](http://www.hamal.be).



## Rode bietensalade met feta

Receptsuggestie op basis van 265 g (1 portie)

### Ingrediënten

150 g Hamal Rode Bietensalade\*  
40 g fetablokjes  
30 g veldsla  
30 g zoete appelstaafjes  
10 g cashewnoten  
5 g bieslook



### Bereidingswijze

1. Schik de veldsla in de bowl.
2. Schep de Hamal Rode bietensalade hierboven op.
3. Werk af met de fetablokjes, de zoete appelstaafjes, cashewnoten en de bieslook.
4. Sluit het bakje af met een deksel of folie.

*Tip: werk met een blauwe schimmelkaas.*

## Rode bietensalade met gerookte vis

Receptsuggestie op basis van 265 g (1 portie)

### Ingrediënten

150 g Hamal Rode Bietensalade\*  
50 g haringfilet  
40 g veldsla  
10 g radijsschijfjes  
10 g lente - ui  
10 g geroosterde pompoenpitten

### Bereidingswijze

1. Schik de veldsla in de bowl.
2. Schep de Hamal Rode bietensalade hierboven op.
3. Werk af met de haringfilet, radijzen, lente - ui en geroosterde pompoenpitten.
4. Sluit het bakje af met een deksel of folie.

*Tip: vervang de haring door gerookte forel of makreel.*

\*uit 1 verpakking Hamal Rode bietensalade haal je 10 porties

# Rode bietensalade



Signature Foods\*



Voor meer suggesties/ voorbeelden surf naar [www.hamal.be](http://www.hamal.be).



# Zuiderse Penne Rigate

## Zuiderse Penne met kip op z'n Italiaans

Receptsuggestie op basis van 300 g (1 portie)

### Ingrediënten

230 g Hamal Zuiderse Penne Rigate \*  
40 g gegrilde kippenreepjes  
15 g gegrilde courgetten  
10 g pecorino schilfers  
5 g lente - ui

### Bereidingswijze

1. Schik de Hamal Zuiderse penne rigate in de bowl.
2. Werk af met de gegrilde kippenreepjes, de gegrilde courgetten, de pecorino schilfers en de lente - ui.
3. Sluit het bakje af met een deksel of folie.

*Tip: decoreer met basilicum, gebakken pijnboompitten, zwarte olijven.*

## Zuiderse Penne met Kip op z'n Spaans

Receptsuggestie op basis van 300 g (1 portie)

### Ingrediënten

240 g Hamal Zuiderse Penne Rigate \*  
40 g tonijn  
5 g zwarte olijfringen  
10 g rode uiringen  
5 g rucola

### Bereidingswijze

1. Schik de Hamal Zuiderse Penne Rigate in de bowl.
2. Verdeel de tonijn hierboven op.
3. Werk af met de zwarte olijfringen, de rode uiringen en de rucola.
4. Sluit het bakje af met een deksel of folie.

*Tip: decoreer met sneetjes / blokjes chorizo.*

*\*uit 1 verpakking Hamal Zuiderse Penne haal je 5 porties*



Signature Foods\*



Voor meer suggesties/ voorbeelden surf naar [www.hamal.be](http://www.hamal.be).



## Coleslaw gerookte zalm

Receptsuggestie op basis van 300 g (1 portie)

### Ingrediënten

165 g Hamal Coleslaw\*  
40 g ijsbergsla  
30 g gekookte ham reepjes  
20 g komkommerblokjes  
20 g tomatenblokjes  
10 g rode uiringen  
10 g of ¼ gekookte ei  
5 g bieslook

### Bereidingswijze

1. Schik de ijsbergsla in de bowl.
2. Schep de Hamal Coleslaw hierboven op.
3. Werk af met de ham, komkommer, tomaten, rode uiringen, het ei en de bieslook.
4. Sluit het bakje af met een deksel of folie.

\*uit 1 verpakking Hamal Coleslaw haal je 9 porties

## Coleslaw wrap met zalm

Receptsuggestie op basis van 290g (1 portie)

### Ingrediënten

125 g Hamal Coleslaw\*  
40 g gerookte zalmreepjes  
20 g ijsbergsla  
20 g komkommerblokjes  
20 g gekookt ei (geprakt)  
5g bieslook  
60 g wrap

### Bereidingswijze

1. Schik de ijsbergsla op de helft van de wrap
2. Schep de Hamal Coleslaw hierboven op.
3. Verdeel de overige ingrediënten hier gelijkmatig over.
4. Rol de wrap stevig op.
5. Presenteer in een brede kartonnen beker.

\*uit 1 verpakking Hamal Coleslaw haal je 5 porties

# Coleslaw



Signature Foods\*



Voor meer suggesties/ voorbeelden surf naar [www.hamal.be](http://www.hamal.be).



# Groenteweelde

## Croque Ham Kaas met groenteweelde

Receptsuggestie op basis van 265g (1 portie)

### Ingrediënten

125 g Hamal Groenteweelde\*  
20 g veldsla  
20 g komkommerblokjes  
5 g bieslook  
1 Topking croque ham kaas 95 g

### Bereidingswijze

1. Bak de croque in een contactgrill.
2. Schik de veldsla op het bord.
3. Schep de groenteweelde hierboven op en werk af met de komkommer en de bieslook.
4. Snijd de croque diagonaal en presenteer op het bord.

*\*uit 1 verpakking Hamal Groenteweelde haal je 12 porties*



## Bowl met groenteweelde



Receptsuggestie op basis van 300 g (1 portie)

### Ingrediënten

165 g Hamal Groenteweelde\*  
50 g kerstomaatjes in kwartjes  
40 g 1 gekookt ei in partjes  
30 g noten  
10 g rucola

### Bereidingswijze

1. Schik de Hamal Groenteweelde in de bowl.
2. Verdeel de tomaatjes en de partjes ei over de groenteweelde.
3. Werk af met de noten en rucola.
4. Sluit het bakje af met een deksel of folie.

*\*uit 1 verpakking Hamal Groenteweelde haal je 9 porties*



Signature Foods\*



Voor meer suggesties/ voorbeelden surf naar [www.hamal.be](http://www.hamal.be).



# Couscous gegrilde groenten



## Vegetarische couscoussalade



Receptsuggestie op basis van 300 g (1 portie)

### Ingrediënten

185 g Hamal Couscous gegrilde groenten\*  
35 g ijsbergsla  
35 g noten  
30 g kikkererwten  
10 g lente-ui

### Bereidingswijze

1. Schik de ijsbergsla in de bowl.
2. Schep de Hamal Couscoussalade hierboven op.
3. Verdeel hierop de noten, kikkererwten en lente-ui.
4. Sluit het bakje af met een deksel of folie.

*Tip: werk af met munt, rode ui en granaatappelpitjes.*

*\*uit 1 verpakking Hamal Couscous gegrilde groenten, haal je 6 porties*

## Couscoussalade met Kip

Receptsuggestie op basis van 300 g (1 portie)

### Ingrediënten

185 g Hamal Couscoussalade\*  
50 g gegrilde kip  
40 g ijsbergsla  
10 g granaatappelpitjes  
10 g jonge spinazie  
5 g rode uiringen

### Bereidingswijze

1. Schik de ijsbergsla in de bowl.
2. Schep de Hamal Couscoussalade hierboven op.
3. Werk af met de gegrilde kip, de granaatappelpitjes, de jonge spinazie en de ruide ui.
4. Sluit het bakje af met een deksel of folie.

*Tip: vervang de spinazie door koriander*

*\*uit 1 verpakking Hamal Couscous gegrilde groenten, haal je 6 porties*



Signature Foods\*



Voor meer suggesties/ voorbeelden surf naar [www.hamal.be](http://www.hamal.be).



# Rauwkost met tuinkruiden dressing

## Taco on the go

Receptsuggestie op basis van 250 g (2 taco's )

### Ingrediënten

90 g Hamal Rauwkost met tuinkruiden dressing \*  
25 g gebakken spekblokjes  
5 g gefrituurde uitjes  
5 g rucola

### Bereidingswijze

1. Meng de gebakken spekblokjes met de Rauwkost met tuinkruiden dressing.
2. Verdeel dit over de Taco.
3. Werk af met gefrituurde ui en rucola.
4. Plaats de Taco's in een bakje.

*\*uit 1 verpakking Hamal Rauwkost met tuinkruiden dressing, haal je 16 Taco's*

## Bowl met Rauwkost en gerookte forel

Receptsuggestie op basis van 300 g (1 portie)

### Ingrediënten

165 g Hamal Rauwkost met tuinkruiden dressing\*  
50 g gerookte forel  
35 g ijsbergsla  
20 g veldsla

### Bereidingswijze

1. Schik de ijsbergsla in de bowl.
2. Schep de Rauwkostsalade hierboven op.
3. Werk af met de komkommerblokjes, zongedroogde tomaten, rode paprikablokjes, edamame bonen, maïs, lente ui en de bieslook.
4. Sluit het bakje af met een deksel of folie.

*\*uit 1 verpakking Hamal Rauwkost met tuinkruiden dressing, haal je 9 porties*



Signature Foods\*



Voor meer suggesties/ voorbeelden surf naar [www.hamal.be](http://www.hamal.be).



## Broodje Kip Samba

### Bereidingswijze

1. Neem een 1/2 stokbrood.
2. Beleg met de Hamal Zomersalade - kip samba.
3. Werk af met schijfjes komkommer en rucola salade.



## Wrap Kip Caesar

### Bereidingswijze

1. Bedek de helft van de wrap met ijsbergsla.
2. Smeer een royale laag Hamal Kip Caesar op de wrap.
3. Garneer de wrap met krokant gebakken spek en een paar sneetjes ei.
4. Werk af met ansjovis, parmezaanschilfers en lente-ui.
5. Rol de wrap strak op en snijd de wrap diagonaal door midden.
6. Presenteer het in een kartonnen beker.

*Tip: vervang de ijsbergsla door Romanesco*

## Broodje Gebraden Kipsalade

### Bereidingswijze

1. Neem een 1/2 stokbrood.
2. Besmeer royaal met de Hamal Gebraden Kipsalade.
3. Werk af met schijfjes ei en knapperige sla.

*Tip: garneer met een reepjes krokant gebakken spek of blokjes tomaat.*





## Bagel Ei - spek

### Bereidingswijze

1. Smeer de Hamal Eiersalade met Spek rijkelijk op de bagel.
2. Voeg enkele blaadjes sla en schijfjes tomaat toe.
3. Werk af met snippertjes bieslook.



## Broodje Grijs Garnalen

### Bereidingswijze

1. Schik de schijfjes avocado op het brood.
2. Besmeer rijkelijk met de Hamal Garnaalsalade.
3. Werk af met waterkers en blokjes tomaat.

## Bagel Noordzeesalade

### Bereidingswijze

1. Toast een bagel enkele minuten krokant.
2. Snij deze in 2 en beleg de onderzijde onze Hamal Noordzeesalade.
3. Werk royaal af met fijn gesneden komkommers, peterselie en bieslook.
4. Serveer met een mix van groene sla en kerstomaatjes in een vinaigrette.

