

# BEECKMAN

SPICES & FLAVOURS SINCE 1984

## RECEPT / RECETTE MERGUEZ

### rund/lam boeuf/agneau

- Lamssnijlingen 2 kg | Petite viande d'agneau 2 kg
- Rundssnijlingen 8 kg | Petite viande de boeuf 8 kg
- 800 gr water toevoegen | Rajouter 800 gr d'eau
- 10 gr/kg vloeibare paprika | 10 gr/kg paprika liquide - art. 28013
- 55 gr/kg Beeckman Spices Mix Merguez Classic - art. 20012

### SUGGESTIE / SUGGESTION

Voeg 2 eetlepels / kg tomaat driedubbel geconcentreerd toe  
Rajouter 2 cuillères à soupe / kg de triple concentré de tomates  
art. 72013

### Bereiding / Préparation

- Doormalen (10 mm plaat)  
Passer à l'hachoir (plaque 10 mm)
- Toevoegen vloeibare paprika / merguez mix  
+ water / tomatenconcentraat  
Rajouter paprika liquide / mix merguez + eau /  
tomates concentrées
- Het geheel doormalen (3,5 mm plaat)  
Repasser la totalité à l'hachoir (plaque 3,5 mm)
- Afvullen in natuurdarm kaliber 22/24  
Embosser en boyaux calibre 22/24

**Meer tips en recepten ontvangen?**  
**Vous souhaitez recevoir plus de conseils et de recettes?**



Scan de QR-code en schrijf je in  
voor de nieuwsbrief.

We houden je graag op de hoogte!

Scannez le code QR et inscrivez-  
vous pour la newsletter.

Nous tenons à vous tenir informés !



**BEECKMAN** SUPERDEAL

**20012**  
**Beeckman Spices**  
Mix Merguez Classic  
10 kg

**BEECKMAN**

GIETERIJSTRAAT 16, 1502 HALLE (BE) | +32 (0)2 532 55 19  
WWW.BEECKMANSPICES.COM | order@beeckmanspices.com