

Quik's



SJIPS

BAK JE

gezelligheid

**6 WARMER
SJIPS
GERECHTEN!**



SJIPS

KRAAKVERSE WARMESJIPS in 3 SMAKEN

SJIPS zijn verse aardappelen die na het wassen en snijden worden voorgebakken in 100% zonnebloemolie. SJIPS zijn er in drie smaken:

ZOUT EN PEPER



SJIPS bak je zelf af in de oven, airfryer of frituurpan en breng je op smaak met één van de drie heerlijke specerijen, zoals zout en peper.

Bolognese



Of wat dacht je van bolognese? Een smakelijke mix van de beste kruiden in een handig bijgeleverd kruidenzakje!

PAPRIKA



SJIPS kruid je naar je eigen inzicht. Licht pikant of lekker pittig? Jij bepaalt zelf de kleur en smaak van jouw SJIPS!

BAK JE gezelligheid

15 - 25 min.

VIVA LA SJIPS

ZOUT & PEPER



BEODIGHEDEN 4 PERSONEN

2 zakken verse SJIPS Zout & Peper (van 310 gr), prikkers, 100 gr gemarineerde olijven, 75 gr zongedroogde tomaatjes, 100 gr plakjes chorizo, 100 gr plakjes serranoham, 100 gr gevulde pepertjes

BEREIDING

Prik vooraf een gaatje in de SJIPS. Bereid de SJIPS volgens de verpakking en meng ze met een deel of de hele zout & peper kruidenmix. Rijg de olijven, de tomaatjes en de plakjes chorizo om en om met de SJIPS aan houten prikkers en leg ze op een mooie plank. Serveer met de rauwe ham, gevulde pepertjes en de rest van de SJIPS.



15 - 25 min.

FISH AND SJIPS

ZOUT & PEPER

Tip: lekker met een dipsaus van mayonaise, yoghurt en 2 theelepels zout & peper kruidenmix.



BENODIGDHEDEN 4 PERSONEN

2 zakken verse SJIPS Zout & Peper (van 310 gr), 1 komkommer (in dunne plakjes), 2 bosuitjes (in ringen gesneden), zout, peper, 1 eetlepel olie, 400 gr verse zalmfilet (in blokjes van ca. 3 cm), toefjes verse dille

BEREIDING

Bereid de SJIPS volgens de verpakking en meng ze met een deel of de hele zout & peper kruidenmix. Meng de komkommer met de bosui. Bestrooi de zalm met zout en peper. Verhit een eetlepel olie in een grillpan en bak hierin de zalm rondom ca. 5 minuten. Stapel torentjes van de SJIPS om en om met de gebakken zalmblokjes en garneer met de dille. Serveer met de salade en de rest van de SJIPS.

15 - 25 min.

ITALIAANS SJIPS POTJE

BOLOGNESE



BENODIGDHEDEN 4 PERSONEN

2 zakken verse SJIPS Bolognese (van 310 gr), 1 eetlepel olie, 2 uien (fijngehakt), 2 teentjes knoflook (fijngehakt), 400 gr rundergehakt, zout, peper, 250 gr cherrytomaatjes (gehalveerd), 2 eetlepels peterselieblaadjes

BEREIDING

Bereid de SJIPS volgens de verpakking en meng ze met een deel of de hele kruidenmix. Verhit de olie in een braadpan, fruit de ui en de knoflook. Voeg het gehakt toe en bak het rul. Bestrooi met zout en peper. Voeg de tomaatjes en de peterselie toe. Bak deze nog twee minuten mee. Verdeel het gehaktmengsel over vier schaaltes. Leg de helft van de SJIPS er als een dakje op. Serveer met de overige SJIPS.

15 - 25 min.

SJIPS PARTY STICKS

BOLOGNESE



BENODIGDHEDEN 4 PERSONEN

2 zakken verse SJIPS Bolognese (van 310 gr), prikkers, 1 dl yoghonaïse, 2 eetlepels fijngeknipte bieslook, 1 blikje cocktailworstjes (400 gr), 250 gr cherrytomaatjes

BEREIDING

Prik vooraf een gaatje in de SJIPS. Bereid de SJIPS volgens de verpakking en meng ze met een deel of de hele bolognese-kruidentmix. Roer de bieslook door de yoghonaïse. Verwarm de worstjes. Steek de SJIPS om en om met de tomaatjes en de worstjes aan houten prikkers. Serveer met de bieslooksaus en de rest van de SJIPS.



15 - 25 min.

SJIPS SAYS CHEESE

PAPRIKA



BENODIGDHEDEN 4 PERSONEN

2 zakken verse SJIPS Paprika (van 310 gr), 1 rode ui (in dunne ringetjes), 2 dl tomatensaus, 150 gr geraspte belegen kaas, 2 eetlepels fijngeknipte bieslook

BEREIDING

Bereid de SJIPS volgens de verpakking en meng ze met een deel of de hele paprika-kruidenmix. Verdeel de SJIPS afgewisseld met de tomatensaus over vier ovenvaste schaaltes. Verdeel de kaas en de rode ui erover. Zet de schaaltes onder de grill tot de kaas gesmolten is. Bestrooi met de bieslook.



15 - 25 min.

Big SJIPS BURGER

PAPRIKA



BENODIGDHEDEN 4 PERSONEN

2 zakken verse SJIPS Paprika (van 310 gr), 4 hamburgers, zout, peper, 1 eetlepel olie, 4 hamburgerbroodjes (geroosterd), 8 blaadjes sla, 3 tomaten (in plakjes), 4 eetlepels ketchup

BEREIDING

Bereid de SJIPS volgens de verpakking en meng ze met een deel of de hele paprika-kruidenmix. Bestrooi de hamburgers met zout en peper. Verhit de olie in een grillpan en bak de hamburgers ca. 10 minuten. Snijd de broodjes doormidden en beleg ze met de sla, tomaat, hamburgers en ketchup. Serveer met de SJIPS.



Quik's

LEKKER?

KIJK VOOR
NOG MEER
SJIPS
GERECHTEN OP
SJIPS.NL



volg ons!



SJIPS