

# LUXE BARBECUESPIES



Speciaal voor Vis in bedrijf heeft Smedes Fine Food een recept opgesteld dat aansluit bij twee belangrijke thema's van deze editie: barbecue en platvis. Maak kennis met de Indiaas gemarineerde heilbotspies. Deze gele marinade op basis van kerrie en een vleugje kokos maakt de heilbot verrassend lekker!

## Ingrediënten voor 10 porties:

		Prijs per kilo	Kostprijs
1.200 gram	verse heilbotfilet (dagprijs)	€ 12,00	€ 14,40
100 gram	rode ui	€ 2,50	€ 0,25
100 gram	rode paprika	€ 3,20	€ 0,32
600 gram	champignons (10 stuks)	€ 3,73	€ 2,24
100 gram	Smedesmarinade India	€ 6,38	€ 0,64
20 Bamboosticks gunshaped 180 mm		€ 0,02	€ 0,40
10 zwart bakjes 250 ml (aluminium inlegtray)		€ 0,178	€ 1,78
10 deksels 250 ml		€ 0,08	€ 0,80

\* Prijzen in het rood zijn prijzen per stuk in plaats van per kilo.

## Bereidingswijze:

- Snijd de heilbot in gelijke blokjes, ongeveer 3 bij 3 cm
- Marineer de blokjes vis met de marinade India
- Maak de champignons schoon, snijd deze niet in stukjes
- Snijd de rode ui in brede reepjes en snijd de paprika in ruiten
- Rijg allereerst de champignon op een Bamboostick gunshaped
- Steek daarna om en om de blokjes heilbotfilet met rode ui en paprika op de spies

## Consumentenbereiding:

- Verhit de barbecue
- Bak of grill de Indiase heilbotspies op middel hoog vuur gedurende 4 à 6 minuten
- Draai de spies regelmatig om

## Presentatie:

- Verpak de spiesjes in een portie van 2 of 3 stuks
- Leg de spiesjes op het aluminiumschaaltje in het bakje met bijpassende deksel
- Leg daarna het bakje kant-en-klaar gevuld in de vitrine tussen uw barbecuegerechten

Meer informatie over Smedes Fine Food / Margemaker is te vinden op: [www.smedesfinefood.nl](http://www.smedesfinefood.nl).

## Calculatie:

### Personeelskosten:

Arbeid productie in minuten:	10
Kosten per uur:	€ 25,00

### Marge informatie:

Break / verliesmarge:	10%
Bruto winstmarge:	35%
BTW percentage:	6%

### Samenvatting resultaat:

Inkoop ingrediënten	€ 20,85
Kosten bereiding	€ 4,17
Break / verliesmarge	€ 2,09
Totale kosten ex BTW	€ 27,11
Winstmarge	€ 14,60
BTW	€ 2,50
-----	
<b>Totaal</b>	<b>€ 44,21</b>
<b>Adviesprijs per kilo</b>	<b>€ 21,05</b>

## Innovatieve verpakking voor barbecueproducten.

Speciaal voor het barbecue-assortiment brengt Smedes Fine Food een innovatieve verpakking op de markt: een geperforeerde aluminium grillplaat verpakt in een luxe zwarte schaal met transparante deksel. Wat is het voordeel van deze bbq-verpakking? "Gemak en onderscheid voor de visspecialist", geeft Kees van 't Klooster van Smedes Fine Food aan. "De grillplaat met vis kan direct op de barbecue geplaatst worden, bovendien schroeit de vis niet vast en gepruts met folie is niet meer nodig." Dankzij de luxe, zwarte schaal oogt het gerecht als een echte verwennerij voor de consument. En hij is nog functioneel ook, want hij houdt de vis langer vers."