

NORTH AMERICAN BBQ HIGHLIGHTS



RAPS-productoplossingen en
recepten voor het barbecueseizoen



NOORD-AMERIKAANSE BBQ – KRACHTIGE SMAKEN MET KARAKTER

De Noord-Amerikaanse keuken staat voor krachtige, authentieke smaken en een sterke band met traditie en vakmanschap. Geworteld in de barbecuecultuur, combineert deze keuken eerlijke ingrediënten, kenmerkende kruidenprofielen en een passie voor smaak.

Van sappige hamburgers en langzaam gegaarde ribbetjes tot smaakvolle steaks, knapperig gebakken kip en verfijnde visgerechten: het zijn de kruiden die elk gerecht definiëren en een kenmerkend karakter geven. Rook, zoetheid, pit en diepte komen samen om evenwichtige maar toch expressieve smaakprofielen te creëren.

De Noord-Amerikaanse BBQ gedijt op contrast: krachtige, hartige tonen ontmoeten frisse accenten; klassieke bereidingen worden opnieuw geïnterpreteerd met een moderne mindset. Specerijen, kruiden en functionele oplossingen spelen een belangrijke rol bij het vormgeven van textuur, smaak en de algehele eetervaring.

De Mexicaanse BBQ brengt vuur en smaak samen, rokerig vlees, pittige marinades en verse kruiden creëren gerechten met karakter, die je meteen meenemen naar lange avonden vol gezelligheid. Deze brochure vertaalt de inspiratie van de Noord-Amerikaanse en Mexicaanse BBQ naar kant-en-klare recepten. Duidelijk gedefinieerd in smaak, veelzijdig in gebruik en gericht op creativiteit – ontworpen om productontwikkeling te ondersteunen en memorabele gerechten te creëren.



INHOUD BOEKJE

1	VOORBLAD
2	NOORD-AMERIKAANSE BBQ
3	INHOUDSOPGAVE
4 – 5	SELECTIE VAN PRODUCTEN
6 – 7	TORTILLA MET RUND FUEGO LATINO
8	FUEGO RIBS
9	AMERICAN GRILL STEAK
10	SPIERINGBROCHETTE SPICY MAPLE
11	AMERICAN GRILLBURGER
12 – 13	AMERICAN BACON STICKS
14	WESTERN SMOKY WINGS
15	SPARERIBS SMOKY WESTERN
16	JALAPENO CHEDDAR WORSTJES
17	MEXICAN SUPERME BURGER
18 – 19	WRAP MET PULLED PORK
20	CHIPOTLE CHICKEN WINGS
21	GEMARINEERD SPEK SMOKY CHIPOTLE
22	PORTERHOUSE STEAK BURGER
23	TEXANA GRILL BURGER
24	EINDBLAD



SELECTIE VAN PRODUCTEN

	ARTIKEL	ARTIKEL NAAM	OMSCHRIJVING	GEBRUIK	VERPAKKING
	1724983	Magic Fuego Latino	Oranjerode oliemarinade met een warm, pittig en smoky smaakprofiel, afgerond met een vleugje limoen.	80 - 100 g/kg	P1 à 2,5 kg
	1705362	Chorizo Mix	Kruidentmix zonder zout met een krachtige rode kleur en de typische smaak van chorizo. Zacht en aromatisch met milde paprika, afgerond met knoflook.	23 g/kg + zout of 15 g/kg op gekruid gehakt	TB à 1,0 kg
	1720785	Magic Smoky Chipotle	Oranjerode oliemarinade met een pittige rooksmak van chipotle chili en gerookt zout afgerond met gedroogde tomaat, demerara suiker, komijn en knoflook.	70 - 90 g/kg	P1 à 2,5 kg
	1695342	Magic BBQ	Licht pikante bruinrode oliemarinade met een toets van honing, een subtiele rooksmak en een groene tekening van peterselie.	60 - 100 g/kg	P1 à 2,5 kg
	1035005	Marinade Texas	Rode oliemarinade met krachtige smaak van peper, paprika en gebakken ui. Ideaal voor rund en varken.	60 - 100 g/kg	P2 à 4,5 kg
	1701710	Beefburger America Seasoning	Kruidentmix met zout voor runderburger. Met krachtige grillsmak.	15 g/kg	TB à 1,0 kg
	1000561	Steakpepper Rocky	Decoratiekruiding met zout op basis van zwarte peper voor runder- en varkenssteaks.	15 - 20 g/kg of naar smaak	TB à 1,0 kg
	1000498	Colorado SVS	Decoratiemix met ingekapseld grof zeezout voor alle vlees- en gevogeltespecialiteiten.	25 g/kg	TB à 1,0 kg
	1696989	Sandwichcreme Sjalot	Geëmulgeerde saus met zoet-pikante smaak van geroosterde sjalotjes. Ideaal als sandwichsaus of op burger.	Naar smaak	K1 à 1,1 kg
	1711561	Western Smoky Rub	Een complete rub met grof zout, demerara suiker en verschillende gerookte specerijen, bruin-oranje van kleur. Zeer breed inzetbaar en ideaal voor o.a. pulled pork, spareribs en chicken wings.	20 - 25 g/kg	DS à 0,8 kg
	1694903	Barbecue Sauce	Saus op basis van tomatenpuree met fijne rooksmak. Ideaal als dipsaus, burgersaus, partypangerechten en om andere gerechten mee af te werken.	Naar smaak	K1 à 1,1 kg
	1708192	Spare Rib Marinade America	Donkere bruinrode marinade op basis van water en suikerbietenstroop met een zoete en kruidige smaak. Voor spareribs of om gebakken producten mee te lakken.	60 - 90 g/kg	P2 à 5,0 kg
	1703062	Gourmet Spare Rib Marinade	Bruinrode marinade op waterbasis met een verfijnde smaak en een toets van honing en gember. Perfect voor spareribs en andere vleessoorten zoals saté en shaslick.	100 g/kg of naar smaak	K3 à 5,0 kg
	1712857	Woksaus Zoet-Zuur	Woksaus met een fruitige, typisch zoetzure Aziatische smaak	80 - 100 g/kg of naar smaak	P2 à 5,0 kg
	1000578	Maripur Spare Ribs	Watergebaseerde marinade met een aromatische combinatie van curry, sojasaus, tomaten, peper en honing.	150 g/kg	P2 à 5,0 kg
	1705900	Hamburgermix Mexicaans	Complete kruidenmix met zout, binding en een lichte chili- en rooksmak. Ideaal voor hamburgers, worsten, gehaktballetjes en vullingen op basis van varken, rund of gevogelte.	40 g/kg	TB à 1,0 kg
	1000519	Jalapeno-Mix	Vurig jalapeño-chilli- en paprikamengsel als pikante en kleurrijke toevoeging in vleeswaren en gerechten.	6 g/kg of naar smaak	TB à 1,0 kg
	1727472	Magic Spicy Maple	Oranjerode oliemarinade die de zachte en zoete smaak van esdoornsiroop combineert met een pikante noot van chili en peper.	70 - 90 g/kg	P1 à 2,5 kg
	1700731	Razart FZ Liquid	Vloeibare gebruiksklare vleesvermalser en vershouder voor alle vers en doorgegaard vlees. Geeft ook rendementsverhoging bij het bakken en braden van vleesstukken	40 - 60 g/kg	K3 à 5,5 kg



Tortilla met rund fuego latino

RECEPT-NR.: 2025015



Hoeveelheid Omschrijving

- 1000 g Rundsvlees
- 100 g Gele paprika's
- 100 g **MAGIC FUEGO LATINO (1724983)**
- Tomaat, in blokjes
- Zure room
- Verse koriander, fijngehakt
- Limoen
- Tortilla wraps

Verwerking

- 1) Snij het rundsvlees in zeer fijne reepjes.
- 2) Snij de gele paprika in fijne brunoise.
- 3) Meng het vlees met de paprika en marineer met de MAGIC FUEGO LATINO
- 4) Verfijn de zure room met zout, gemalen peper, limoensap en verse koriander.

Bereiding

Bak de rondsreepjes zeer kort en krachtig aan.

Verwarm de tortilla wrap kort in de oven of microgolfoven.

Breng het gebakken vlees in de tortilla. Voeg er de tomaatjes aan toe en werk af met de zure room.

Notities

In plaats van rondsreepjes kunnen ook varkensreepjes of gevogeltreepjes gebruikt worden.



Fuego ribs

RECEPT-NR.: 2026001



Hoeveelheid Omschrijving

1000 g	Spareribs
100 g	Pekel
70 g	MAGIC FUEGO LATINO (1724983)
20 g	CHORIZO MIX (1705362)
	WOKSAUS ZOET-ZUUR (1712857)

Samenstelling pekkel

400 g	(l)s)water
600 g	RA-ZART FZ LIQUID (1700731)

Verwerking

- 1) Meng de pekkel.
- 2) Trommel de ribben onder vacuum met de pekkel gedurende 1 uur.
- 3) Voeg de CHORIZO MIX en de MAGIC FUEGO LATINO toe en trommel nog 10 min verder.
- 4) Verpak de ribben in vacuum krimpzakken
- 5) Kook gedurende 3u bij 80 °C
- 6) Laat afkoelen
- 7) Haal de ribben uit de vacuum zak
- 8) Bestrijk met de WOKSAUS ZOET-ZUUR

Bereiding

Op de BBQ of in de oven 15 min bij 180 °C.

Notities

Kan ook vers (ongegaard) verkocht worden.

American grill steak

RECEPT-NR.: 2026002



Hoeveelheid Omschrijving

- 1000g Biefstuk
- 80g **MAGIC SMOKY CHIPOTLE (1720785)**
- of
- 80 g **MAGIC SPICY MAPLE (1727472)**
- of
- 70 g **MAGIC FUEGO LATINO (1724983)**
- of
- 80 g **MAGIC BBQ (1695342)**
- of
- 80 g **MARINADE TEXAS (1035005)**

Verwerking

- 1) Marineer de steaks met de marinade naar keuze.

Bereiding

In de pan of op de BBQ.

Notities

Spieringbrochette spicy maple

RECEPT-NR.:2026003



Hoeveelheid Omschrijving

1000 g	Varkensspiering
90 g	MAGIC SPICY MAPLE (1727472)
	Verse ui, in schijfjes

Verwerking

- 1) Snij de varkensspiering in blokjes.
- 2) Marineer de blokjes spiering met de MAGIC SPICY MAPLE.
- 3) Prik de gemarineerde blokjes op een spies en wissel af met een schijfje ui.

Bereiding

In de pan of op de BBQ.

Notities

American grill burger

RECEPT-NR.: 2026007



Hoeveelheid Omschrijving

- 1000 g Rundsvlees 80/20
- 15 g **BEEFBURGER AMERICA SEASONING (1701710)**
- 10 g **VEKA STABIL (1701293)**
- 5 g **FRESH COLOR (1706226)**
- COLORADO SVS (1000498)**
- SANDWICHCREME SJALOT (1696989)**
- BBQ SAUS (1694903)**

Bereiding

In de pan of op de BBQ.

Verwerking

- 1) Meng het rundsvlees met de FRESH COLOR
- 2) Maal het vlees door de 4,5 mm plaat of de plaat naar wens
- 3) Meng het gemalen vlees met de BEEFBURGER AMERICA SEASONING en de VEKA STABIL
- 4) Vorm hamburgers van het gewenste formaat
- 5) Decoreer de zijrand met de COLORADO SVS

Notities

Serveer in een broodje met sla, tomaat en rode ui.

Werk af met SANDWICHCREME SJALOT en BBQ SAUS.



American bacon sticks

RECEPT-NR.: 2026004



Hoeveelheid Omschrijving

1000 g Vlees voor gehakt, ongekruid

15 g **BEEFBURGER AMERICA SEASONING (1701710)**

10 g **VEKA STABIL (1701293)**

5 g **FRESH COLOR (1706226)**
STEAKPEPPER ROCKY (1000561)

Gerookt spek, fijn gesneden

Verwerking

- 1) Meng het vlees eerst met de FRESH COLOR, maal het door de grove plaat en vervolgens door de fijne plaat afhankelijk van de gewenste structuur.
- 2) Voeg de BEEFBURGER AMERICA SEASONING en de VEKA STABIL toe.
- 3) Meng grondig tot een optimale binding wordt verkregen.
- 4) Weeg porties van 40g af en rol ze tot gelijkmatige balletjes.
- 5) Wikkel elk balletje volledig in een sneetje gerookt spek.
- 6) Druk de zijkanten van de spekballetjes in de STEAKPEPPER ROCKY.
- 7) Steek drie balletjes op een gunshape stokje.

Bereiding

In de pan of op de BBQ.

Notities

Western smoky wings

RECEPT-NR.: 2020013



Hoeveelheid Omschrijving

1000 g	Kippenvleugels
25 g	WESTERN SMOKY RUB (1711561)
25 g	KRUIDENOLIE CLEAN LABEL (1699255)

Verwerking

- 1) Meng de kippenvleugels eerst met de KRUIDENOLIE CLEAN LABEL.
- 2) Meng vervolgens met de WESTERN SMOKY RUB.

Bereiding

Op de BBQ of in de oven (15-20 minuten bij 180 °C).

Notities

Spareribs smoky western

RECEPT-NR.: 2026009



Hoeveelheid Omschrijving

- 1000 g Spareribs
- 100 g Pekel
- 50 g **KRUIDENOLIE CLEAN LABEL (1699255)**
- 25 g **WESTERN SMOKY RUB (1711561)**
- BBQ SAUS (1694903)**
- of **GOURMET SPARE RIB MARINADE (1703062)**
- of **SPARE RIB MARINADE AMERICA (1708192)**
- of **MARIPUR SPARE RIBS (1000578)**

Samenstelling pekkel

- 600 g **RAZART FZ LIQUID (1700731)**
- 400 g (l)s)water

Verwerking

- 1) Trommel de spareribs met de pekkel
- 2) Meng de spareribs vervolgens eerst met de KRUIDENOLIE CLEAN LABEL en de WESTERN SMOKY RUB.
- 3) Verpak de ribben in vacuum krimpzakken
- 4) Kook gedurende 3u bij 80 °C
- 5) Laat afkoelen, verwijder de kookzak en dep vrijgekomen vocht weg.
- 6) Lak de ribben met BBQ SAUS of GOURMET SPARE RIB MARINADE of SPARE RIB MARINADE AMERICA of MARIPUR SPARE RIBS.

Bereiding

In de oven (20 min bij 180 °C) of op de BBQ.

Notities

Kan ook vers (ongegaard) verkocht worden

Jalapeno cheddar worstjes

RECEPT-NR.: 2026006



Hoeveelheid Omschrijving

1000 g	Varkensvlees voor gehakt (ongekruid)
150 g	Cheddar, gemalen
30 g	HAMBURGERMIX MEXICAANS (1705900)
10 g	VEKA STABIL (1701293)
8 g	JALAPENO MIX (1000519)
5 g	FRESH COLOR (1706226)

Verwerking

- 1) Meng het vlees met de FRESH COLOR. Maal het vlees eerst door de grove plaat en vervolgens door de fijne plaat.
- 2) Meng het gemalen vlees grondig met de HAMBURGERMIX MEXICAANS, de JALAPENO MIX en de gemalen cheddar.
- 3) Voeg op het laatst de VEKA STABIL toe voor extra binding.
- 4) Vul af in de gewenste darm.

Bereiding

In de pan of op de BBQ

Notities

Van deze massa kan men ook hamburgers, boomstammetjes, gehaktbrood, opgevulde courgette of tomaten maken.

Eveneens kan dit recept gemaakt worden op basis van kippengehakt

Mexican supreme burger

RECEPT-NR.: 2026010



Hoeveelheid Omschrijving

- 1000 g Varkensgehakt, ongekruid
- 150 g Paprika, in brunoise gesneden
- 40 g **HAMBURGERMIX MEXICAANS (1705900)**
- 10 g **VEKA STABIL (1701293)**
- 5 g **FRESH COLOR (1706226)**

Bereiding

In de pan of op de BBQ.

Verwerking

- 1) Meng het vlees met FRESH COLOR. Maal het vlees eerst door de grove plaat en vervolgens door de fijne plaat.
- 2) Meng het varkensgehakt met de HAMBURGERMIX MEXICAANS en de fijn gesneden paprika.
- 3) Voeg op het laatst de VEKA STABIL toe voor extra binding.
- 4) Vorm hamburgers van het gewenste formaat.

Notities

Aan het deeg kan men eventueel nog gemalen emmentaler of cheddar toevoegen.

Van deze vulling kan men ook worstjes, boomstammetjes, gehaktbrood, opgevulde courgette of tomaten maken.

Dit recept kan ook gemaakt worden op basis van kippengehakt.

Wrap met pulled pork

RECEPT-NR.: 2023020



Hoeveelheid Omschrijving

Pulled pork:

1000g	Spiering
25g	WESTERN SMOKY RUB (1711561)

De wrap:

6 stuks	Tortillas
1000g	Pulled pork
100g	Rode ui ringen
80g	BARBECUE SAUCE (1694903)
20g	Zoetzure paprika
	Verse peterselie

Verwerking

- 1) Wrijf de spiering in met de WESTERN SMOKY RUB
- 2) Laat in een vacuumzak minimaal overnacht liggen.
- 3) Gaar bij 20% luchtvochtigheid, 120°C graden, tot een kerntemperatuur van 88°C graden. Rooster bij 170°C graden en 0% luchtvochtigheid tot een kerntemperatuur van 92°C graden.
- 4) Laat minimaal een half uur rusten bij kamertemperatuur. Trek vervolgens met twee vorken het vlees uit elkaar.
- 5) Koel terug.

De wrap samenstellen:

- 1) Meng het vlees met ruim de helft van de rode ui.
- 2) Verdeel het vlees over de tortillas.
- 3) Rol de tortillas dicht en stop in een verpakking.
- 4) Bestrijk met de saus, garneer met de overige ingrediënten.

Bereiding

15 minuten in de oven bij 160°C graden.

Notities

Door de saus bovenop de tortilla te smeren wordt deze niet klef.



Chipotle Chicken Wings

RECEPT-NR.: 2024008



Hoeveelheid Omschrijving

1000 g	Kippenvleugeltjes, in 2 gedeeld
90 g	MAGIC SMOKY CHIPOTLE (1720785)

Verwerking

- 1) Marineer de kippenvleugeltjes met de MAGIC SMOKY CHIPOTLE.

Bereiding

Op de BBQ of in de oven.

Notities

Gemarineerd spek SMOKY CHIPOTLE

RECEPT-NR.: 2023095



Hoeveelheid Omschrijving

1000 g Spek, in sneden

90 g **MAGIC SMOKY CHIPOTLE**
(1720785)

Verwerking

- 1) Marineer de speksneden met de MAGIC SMOKY CHIPOTLE.

Bereiding

In de pan of op de BBQ.

Notities

Porterhouse steak burger

RECEPT-NR.: 2026008



Hoeveelheid Omschrijving

1000 g	Rundsvlees 80/20
15 g	STEAKKRUIDEN PORTERHOUSE (1000537)
10 g	VEKA STABIL (1701293)
5 g	FRESH COLOR (1706226)

Verwerking

- 1) Meng het rundsvlees met de FRESH COLOR
- 2) Maal het vlees door de 4,5 mm plaat of de plaat naar wens
- 3) Meng het gemalen vlees met de STEAKKRUIDEN PORTERHOUSE en de VEKA STABIL
- 4) Vorm hamburgers van het gewenste formaat

Bereiding

In de pan of op de BBQ.

Notities

Texana grill burger

RECEPT-NR.: 2026011



Hoeveelheid Omschrijving

- 1000 g Varkensgehakt, gekruid
- 20 g **TEXANA (1000636)**
- 20 g **UIENGRANULAAT 2-3 MM (1000687)**
- 10 g **VEKA STABIL (1701293)**
- 2 g **PETERSELIEBLAD (1000840)**

Verwerking

- 1) Meng het varkensgehakt met de TEXANA, het PETERSELIEBLAD en het UIENGRANULAAT
- 2) Voeg op het einde de VEKA STABIL toe voor een extra binding
- 3) Vorm hamburgers van het gewenste formaat
- 4) Omwikkel de burgers zijdelings met een sneetje gerookt spek

Bereiding

In de pan of op de BBQ.

Notities

BUILDING FOOD SOLUTIONS TOGETHER

Your expert team in Benelux
for Professionals & Foodservice:



BRUNO THYS

Regio: Vlaams-Brabant, Antwerpen en Limburg
bruno.thys@raps.com
+32 (0)471 44 34 82



DAVID MATHIEU

Regio: West- & Oost-Vlaanderen, Wallonië
david.mathieu@raps.com
+32 (0)470 54 10 82

Neem contact op!

Ontdek hoe de krachtige ingrediënten van RAPS de kwaliteit van uw producten kunnen verbeteren en ervoor kunnen zorgen dat uw klanten blijven terugkomen voor meer.

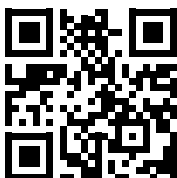
Vind meer inspiratie voor uw volgende productontwikkeling: Ontdek onze nieuwste producten en innovaties.

RAPS Benelux

De Waal 50
5684 PH Best Nederland

Tel.: +31 (0)499 37 35 25
Mail: verkoopbenelux@raps.com

www.raps.com



**FRESH IDEAS.
AUTHENTIC TASTE.
FUNCTIONAL SOLUTIONS.**



De inhoud is naar eer en geweten samengesteld.

Wij kunnen echter geen aansprakelijkheid aanvaarden voor de resultaten en de levensmiddelenrechtelijke gevolgen van het gebruik ervan.
02/2026