

# VIGOROUS LEE RECIPES

— Enjoy Remia's Real  
**BURGER  
& GRILL**  
SAUCE

**12x**  
Recept  
inspiratie!



Remia Burger & Grill sauces

THE BEST SAUCE FOR YOUR GRILLED MEAT, FISH AND VEGGIES

Remia



Enjoy Remia's Real  
**BURGER  
& GRILL**  
SAUCE

**JOIN THE  
KOREAN  
FLAVOR TRIP!**



*Een ware  
smaakexplosie!*

Drie woorden die de winnende saus van de Lekkerste Burger sauce 2023 wedstrijd het beste omschrijven. De saus is ontwikkeld door Lars Albers van Vigor\* in Vught en vervolgens door hem, samen met de productontwikkelaars van Remia, doorontwikkeld tot de Vigorous Lee Korean BBQ sauce.

Deze stoere en krachtige (Vigorous) BBQ sauce die dankzij zijn hoge viscositeit tevens als marinade gebruikt kan worden is uniek in z'n soort. De specifieke kruiding van o.a. steranijs, gemberwortel en sushi azijn zorgen voor de Koreaanse invloeden en de bite van mosterdzaad zorgt voor een fijn mondgevoel. De saus neemt je mee op een smaakreis! Een zeer verrassende en onderscheidende aanvulling op het bestaande Burger & Grill sauzen assortiment die breed toepasbaar is. Van burgers tot marinade voor spareribs en van Korean sticky chicken tot afgelakte Argentijnse garnalen. Laat je inspireren door de talloze mogelijkheden en verfijnde smaken in de Korean BBQ sauce!



Lars Albers (Patron-Cuisinier) heeft zijn kennis en ervaring opgedaan in verschillende sterrenrestaurants, waaronder FG\*\* EN Noble\*. Hij volgde samen met compagnon Randy Bouwer de ondernemersdroom en samen zijn ze nu eigenaar

van Vigor\* in Vught, een gastronomisch restaurant welke in mei 2022 werd bekroond met een Michelin ster.



# VIGOROUS LEE BURGER

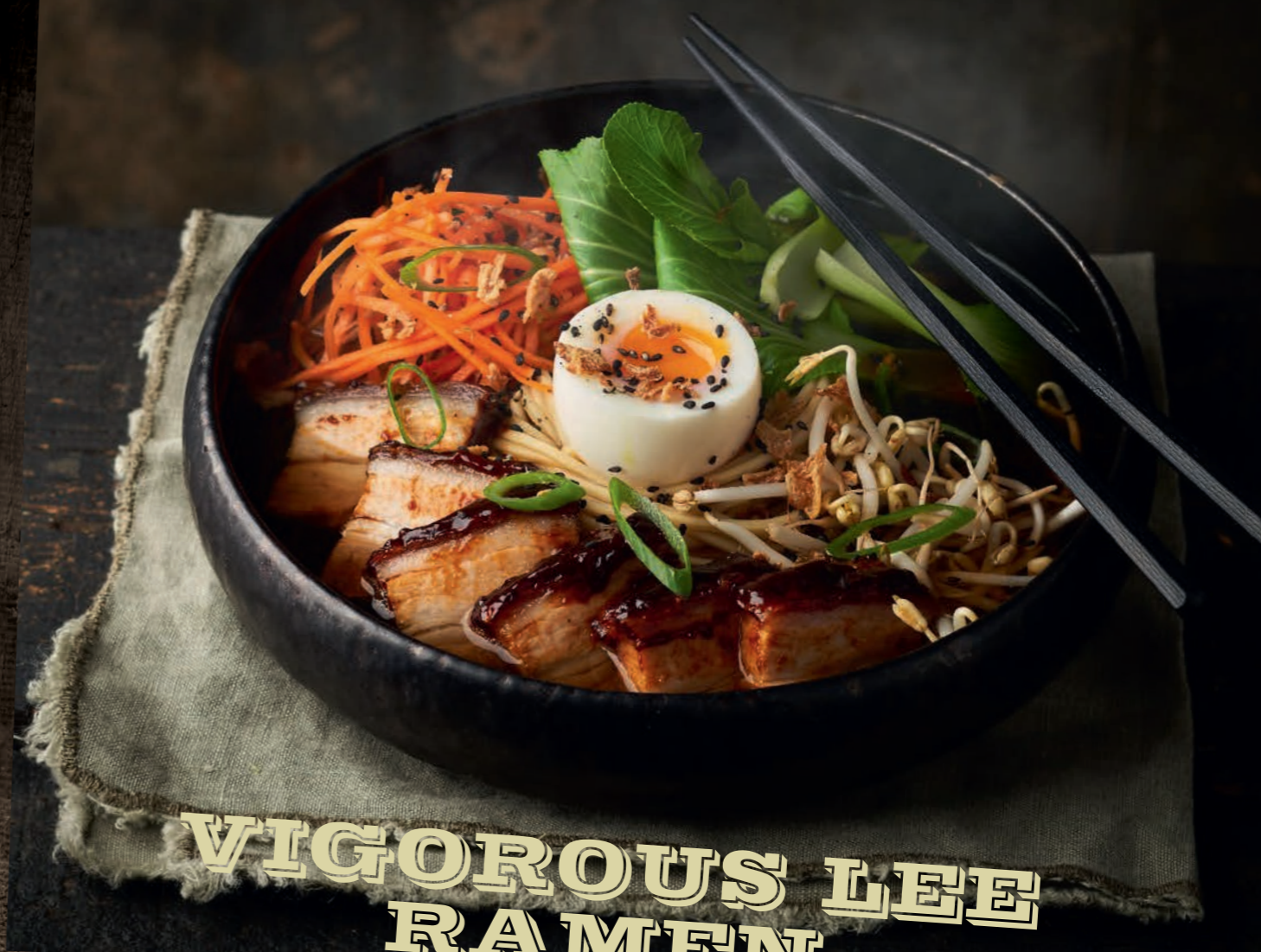
## VOOR 1 BURGER

- 1 briochebroodje
- 1 runderburger
- ½ tl geroostend sesamzaad
- 6 plakjes komkommer
- sap en rasp van limoen
- 25 gram geraspte wortel
- 25 gram taugé
- ½ tl gesneden bieslook
- 3 blaadjes little gem
- ¼ rode peper
- 1 el gebakken uitjes
- scheutje zonnebloemolie
- 2 el Vigorous Lee Korean BBQ sauce

## BEREIDINGSWIJZE

1. Meng de wortel met de taugé en een beetje bieslook en maak lichtjes aan met olie en een beetje limoensap en -rasp. Marineer de komkommer met limoensap en rasp en voeg de rest van de bieslook toe.
2. Snijd de rode peper in dunne plakjes.
3. Bak het brood af in de voorverwarmde oven volgens de instructies op de verpakking. Snijd doormidden.
4. Bak de burger op de bakplaat of in een koekenpan mooi bruin. Lepel er een beetje van de saus overheen

- en bestrooi met het sesamzaad. Laat nog heel kort rondom bakken, zodat de saus licht gaat karamelliseren.
5. Smeer de onderkant van het broodje in met een beetje Vigorous Lee Korean BBQ sauce en leg er de blaadjes little gem op.
  6. Top met de wortelsalade en leg er de burger op.
  7. Leg er de plakjes komkommer op en bestrooi met de rode peper en de gebakken uitjes.
  8. Lepel er de rest van de Vigorous Lee Korean BBQ sauce overheen en dek af met het broodkapje.



# VIGOROUS LEE RAMEN

## VOOR 4 PERSONEN

- 1 l krachtige kippenbouillon (bereid met gember, citroengras en rode peper)
- 1 limoen
- 400 gram gegaard buikspek
- 400 gram udon noedels
- 2 shanghai paksoi
- 150 gram gesneden wortel
- 125 gram taugé
- 4 zachtgekookte eieren
- scheutje sesamololie
- geroostend sesamzaad
- 1 stengel bosui (in dunne ringetjes)
- 2 el gebakken uitjes
- 4,5 el Vigorous Lee Korean BBQ sauce

*Tip! Liever een vega Ramen? Vervang de buikspek door 350 gram tofublokjes.*

## BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Leg het buikspek in een ovenschaal, smeer in met 3 eetlepels Vigorous Lee Sauce en plaats 10 minuten in de voorverwarmde oven. Zet de laatste 2 minuten de grillstand van de oven aan, zodat de saus licht gaat karamelliseren.
3. Verwarm de bouillon in een pan tot het kookpunt. Pers ½ limoen uit en rasp ½ limoen en voeg de limoensap- en rasp toe aan de bouillon met een scheutje sesamololie en 1,5 eetlepel Vigorous Lee Sauce. Roer voorzichtig door en laat eventueel nog iets inkoken als het krachtiger mag zijn.
4. Breng in een ruime pan water aan de kook, voeg er de noedels aan toe en laat 4-6 minuten koken. Schep tussendoor een keer los, zodat ze allemaal los komen van elkaar. Controleer of ze goed gaar zijn en giet af. Laat goed uitlekken.
5. Breng in een steelpan water aan de kook. Laat er voorzichtig de eieren in glijden en kook ze 5-6 minuten. Laat direct schrikken onder koud stromend water en pel voorzichtig.
6. Snijd de paksoi grof en snijd de bosui in dunne ringetjes.
7. Dresseer de noedels in diepe borden en leg er de wortel, de paksoi en de taugé langs.
8. Schenk er de gloeiendhete bouillon overheen.
9. Leg de dunne plakjes buikspek tegen de noedels aan. Zet er voorzichtig het zachtgekookte eitje op en garneer met het sesamzaad, de bosui en de gebakken uitjes.





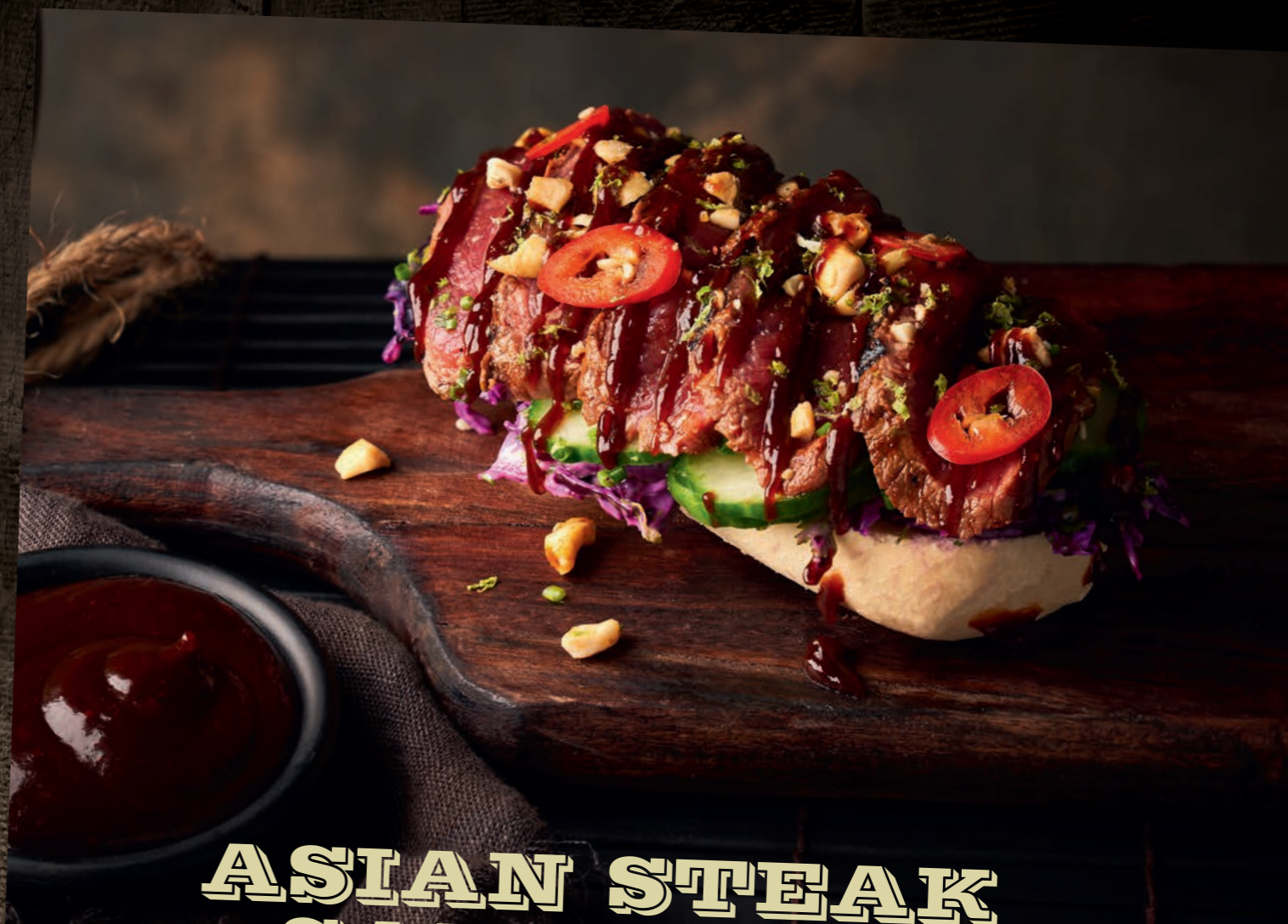
# BAO BUN'S MET STICKY CHICKEN

## VOOR 4 BROODJES

- 4 stoombroodjes (bao bun's)
- 75 gram fijngesneden ijsbergsla
- 50 gram geraspte wortel
- 1 el sushi-azijn
- 4 gemarineerde radijsjes (in reepjes gesneden)
- 250 gram gegaarde kipreepjes
- 1 tl fijngesneden bieslook
- 1 el gebakken uitjes
- 1 tl geroostend sesamzaad
- 3 el Vigorous Lee Korean BBQ sauce

## BEREIDINGSWIJZE

1. Bereid de stoombroodjes zoals aangegeven op de verpakking.
2. Meng de ijsbergsla met de wortel en maak aan met de sushi-azijn.
3. Maak de kipreepjes aan met de Vigorous Lee Korean BBQ sauce en bak kort op in een anti-aanbakpan tot de reepjes warm zijn en goed geglaceerd met de saus.
4. Schep de salade in de stoombroodjes en schep er rijkelijk de kipreepjes overheen.
5. Bestrooi met de gemarineerde radijsjes, bieslook, gebakken uitjes en het sesamzaad.



# ASIAN STEAK SANDWICH

## VOOR 4 BROODJES

- 4 pistoletjes
- 4 biefstukjes van ongeveer 125 gram
- ½ komkommer
- 2 el sushi-azijn
- 75 gram fijngesneden rode kool
- 1 el mayonaise
- rasp van ¼ limoen
- 2 el geroefgehakte cashewnoten
- ¼ rode peper (in dunne ringetjes)
- scheutje zonnebloemolie
- 6 el Vigorous Lee Korean BBQ sauce

## BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor en bak de pistoletjes af zoals aangegeven op de verpakking.
2. Smeer de biefstukken aan beide kanten in met een beetje Vigorous Lee Korean BBQ sauce en bak ze kort op hoog vuur in een beetje olie tot ze mooi gekleurd zijn.
3. Neem uit de pan, laat rusten en snijd dan in flinterdunne tranches.
4. Snijd de komkommer in dunne plakjes en maak lichtjes aan met een beetje sushi-azijn, limoenrasp en wat rode peper.
5. Maak de rode kool aan met mayonaise, een beetje sushi-azijn en de helft van de cashewnoten.
6. Snijd de broodjes doormidden, smeer lichtjes in met de Vigorous Lee Korean BBQ sauce en verdeel er de rode kool en plakjes komkommer overheen.
7. Beleg met de tranches biefstuk.
8. Lepel er mooie strepen van de rest van de saus overheen en top het broodje met de rest van de rode peper, de cashewnoten en wat limoenrasp.
9. Leg het broodkapje er tegenaan.



# VIGOROUS FISH BURGER

## VOOR 1 BURGER

- 50 gram gesneden rode kool
- 1 tl mayonaise
- ½ tl fijngesneden peterselie
- 1 briochebroodje
- 1 krokante visburger
- ¼ avocado
- 2 el fijngesneden ijsbergsla
- 1 tl ringetjes bosui
- 1,5 el Vigorous Lee Korean BBQ sauce

## BEREIDINGSWIJZE

1. Maak de rode kool aan met de mayonaise en de peterselie en verfris eventueel met een beetje limoensap.
2. Bak het brood af in de voorverwarmde oven volgens de instructies op de verpakking. Snijd doormidden.
3. Frituur de visburger in de friteuse en laat goed uitlekken.
4. Smeer de onderkant van het broodje lichtjes in met de

Vigorous Lee Korean BBQ sauce en verdeel er de gesneden ijsbergsla over.

5. Top met de aangemaakte rode kool en leg er de krokante visburger op.
6. Snijd de avocado in plakjes, leg op de burger en bestrooi met de bosui.
7. Lepel er de rest van de Vigorous Lee Korean BBQ sauce overheen en dek af met het broodkapje.



# KOREAN RIBS

## VOOR 2 HELE RIBS

## BEREIDINGSWIJZE

- 2 hele spareribs
- 2 el five spice poeder
- 2 cm verse gember
- 1 kleine rode peper
- 2 teentjes knoflook
- 2 el gembersiroop
- sap en rasp van 1 limoen
- 150 ml Vigorous Lee Korean BBQ sauce

1. Dep de spareribs goed droog.
2. Schil de gember en snijd ragfijn. Snijd de rode peper doormidden, verwijder de zaadlijsten en snijd ragfijn. Hak de knoflook fijn. Meng in een kommetje met de gembersiroop, sap en rasp van limoen en de Vigorous Lee Sauce. Roer goed door.
3. Bestrooi de ribben aan beide kanten met het five spice poeder en druk goed in het vlees.
4. Lepel een gedeelte van de marinade over de boven- en de onderkant van de ribben en leg ze in een schaal. Dek af met folie en laat een nachtje marineren in de koelkast. Houd de rest van de marinade apart.
5. Verwarm de volgende dag de oven voor op 140 graden.
6. Neem de spareribs uit de schaal en leg ze met de bolle kant naar boven naast elkaar in een oven-schaal. Schenk een flinke scheut water langs de ribben en smeer de bovenkant nog een beetje extra in met de marinade.
7. Dek goed af met aluminiumfolie en plaats 2,5 uur in de voorverwarmde oven. Haal halverwege nog een keer uit de oven, voeg een klein scheutje extra water toe en smeer wederom in met een dun laagje van de marinade. Dek opnieuw goed af met aluminiumfolie en laat verder garen.
8. Verhoog de temperatuur van de oven naar 170 graden. Verwijder de folie en smeer de ribben met een kwastje goed in met een flinke laag van de marinade.
9. Plaats in de oven en laat nog zo'n 20-30 minuten roosteren. Smeer tussendoor een paar keer in met het restant van de marinade, maar let er wel op dat dit niet verbrandt.
10. Neem uit de oven en snijd de ribbetjes los. Serveer met een schaalje Vigorous Lee Korean BBQ Sauce, frietjes en zoetzure groente.



# KOREAN SHRIMP SKEWERS

## VOOR 4 SPIESJES

- 8 grote, hele gamba's
- 1 stengel bosui (in ringetjes gesneden)
- sap en rasp van ½ limoen
- scheutje zonnebloemolie
- 2 el geroostend sesamzaad
- 2 el Vigorous Lee Korean BBQ sauce

## BEREIDINGSWIJZE

1. Prik de gamba's per 2 aan 2 prikkers, zodat ze tijdens het bakken mooi plat blijven.
2. Smeer aan beide kanten lichtjes in met zonnebloemolie.
3. Verwarm een grillpan (het kan eventueel ook op de barbecue) tot deze gloeiendheet is.
4. Leg de spiesen in de grillpan en laat de gamba's aan beide kanten bakken tot ze mooi rood gekleurd zijn en een grillpatroon krijgen.
5. Zet het vuur iets lager, smeer in met de helft van de Vigorous Lee Korean BBQ sauce en draai de spiesen om.
6. Laat kort bakken, smeer ook deze kant in met de saus en draai nog kort om.
7. Neem uit de pan, besprenkel met het limoensap en de -rasp, serveer op een schaal en bestrooi met de gesneden bosui.



# STICKY CHICKEN WINGS

## VOOR 12 STUKS

- 12 ongemarineerde kippenvleugels
- ¼ rode peper
- 2 teentjes gehakte knoflook
- scheutje zonnebloemolie
- sap van 1 citroen
- 2 tl geroostend sesamzaad
- 1 el gebakken uitjes
- 1 stengel bosui (nagfijn gesneden)
- 4 el Vigorous Lee Korean BBQ sauce

## BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 170 graden.
2. Doe de kippenvleugels in een ovenschaal en voeg de gesneden rode peper, de knoflook, een scheutje zonnebloemolie, het citroensap en de Vigorous Lee Korean BBQ sauce toe.
3. Schep goed door elkaar en dek de schaal af met aluminiumfolie.
4. Plaats in de voorverwarmde oven en laat ongeveer 40 minuten roosteren. Schep tussendoor een aantal keren om, maar zorg wel dat het afgedekt blijft tijdens het braden.
5. Neem nu de folie weg en laat nog enkele minuten roosteren.
6. Controleer of de vleugeltjes goed gaar zijn. Smeer ze nog lichtjes in met een beetje Vigorous Lee Korean BBQ sauce en schep in een schaal.
7. Bestrooi met het sesamzaad en de gebakken uitjes en top met de bosui.
8. Serveer er nog een schaalje Vigorous Lee Korean BBQ sauce bij als dipsaus.



# LITTLE GEM TACO'S

## VOOR 10 TACO'S

- 2 stuks little gem
- 250 gram gegaarde kipreepjes
- 75 gram taugé
- 2 radijsjes
- ¼ rode peper (in dunne ringen gesneden)
- ½ stengel bosui (in ringetjes gesneden)
- sap en rasp van ½ limoen
- scheutje zonnebloemolie
- 1 tl geroostend sesamzaad
- 3 el Vigorous Lee Korean BBQ sauce

## BEREIDINGSWIJZE

1. Haal de blaadjes little gem los van elkaar en houd de 10 mooiste blaadjes apart.
2. Snijd de rest ragfijn, meng met de taugé en maak lichtjes aan met een beetje gesneden rode peper, limoensap en -rasp en een scheutje zonnebloemolie.
4. Snijd de radijsjes in dunne plakjes.
5. Maak de kipreepjes aan met  $\frac{2}{3}$  van de Vigorous Lee Korean BBQ sauce en bak kort op in een anti-aanbakpan tot de reepjes warm zijn en goed geglaceerd met de saus.
6. Schep de salade van taugé in de taco's van little gem. Verdeel er de kipreepjes overheen en trek er streepjes van de rest van de saus overheen.
7. Garneer met plakjes radijs, de bosui, rode peper en het sesamzaad.



# VIGOROUS NACHO'S

## VOOR 1 SCHOTEL

- 150 gram tortillachips
- 200 gram pulled pork
- 6 plakjes cheddarkaas
- ¼ rode ui (in dunne ringen)
- 1 avocado
- 1 tomaat
- 1 el gebakken uitjes
- 1 tl gesneden peterselie
- 2 el ingemaakte jalapeñopepers
- 4 el Vigorous Lee Korean BBQ sauce

## BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 175 graden.
2. Doe de tortillachips in een grote schaal en verdeel er de pulled pork en de uiringen overheen.
3. Leg er de plakjes cheddarkaas op en plaats de schaal ongeveer 10 minuten in de voorverwarmde oven.
4. Snijd ondertussen de tomaten in vieren, snijd er de zaadlijsten uit en snijd het vruchtvlees in blokjes.
5. Snijd de avocado doormidden, verwijder de pit en lepel uit de schil. Snijd in blokjes.
6. Neem de schaal uit de oven en verdeel er de tomaat, de avocado en de jalapeño peper overheen.
7. Trek er mooie strepen van de Vigorous Lee Korean BBQ sauce overheen en bestrooi tenslotte met de gebakken uitjes en de peterselie.



# MUSHROOM STICKS

## VOOR 12 SPIESJES

- 500 gram kleine champignons
- 75 gram ongezoeten pinda's
- 2 sjalotjes
- scheutje zonnebloemolie
- 2 el geroosterd sesamzaad
- 3 el Vigorous Lee Korean BBQ sauce

## BEREIDINGSWIJZE

1. Borstel de champignons goed schoon.
2. Verwarm een scheutje zonnebloemolie in een antiaanbakpan en bak op hoog vuur de champignons tot ze mooi bruin kleuren.
3. Snipper ondertussen de sjalotjes ragfijn en hak de pinda's fijn.
4. Voeg de sjalot en de pinda's toe aan de champignons en laat even mee smoren.
5. Voeg er de Vigorous Lee Korean BBQ sauce aan toe en schep goed om, zodat de saus rondom de champignons gaat zitten.
6. Neem van het vuur, laat iets afkoelen en prik de champignons aan spiesjes.
7. Bovenstaande kan al op voorhand goed voorbereid worden.
8. Rooster de spiesjes net voor het serveren nog kort op een barbecue of in een grillpan en bestrooi met het geroosterde sesamzaad.



— Enjoy Remia's Real —  
**BURGER  
& GRILL**  
SAUCE

Try  
them  
all!



Scan de QR-code en verras je gast door te  
variëren met al onze Burger & Grill sauzen!

