



Gevulde Bavette

Ingrediënten

* 70 gr/kg Marinade steak	653347
* 25 gr/kg Taste Sensation Bacon	653197
* Bavette	
* Roomkaas Bieslook	500042
* Geroosterde pijnboompitten	750470
* Katoenkoord	800113
* Bieslook, vers in ringen	

Bereidingswijze

- * Snijd de Bavette open
 - * Vermeng de roomkaas met de Taste Sensation Bacon
 - * Smeer deze vulling op de opengesneden bavette en rol deze zo strak mogelijk op
 - * Bind de rol om de 3 cm op met katoenkoord
-

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014

* Marineer de buitenzijde met de Marinade steak en garneer de bovenzijde af met geroosterde pijnboompitten en vers geknipte bieslookringen

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014