



Japanse lamsschotel

Ingrediënten

- * 1000 gr lamsfilet, blokjes
- * 300 gr Maaltijdsaus Yakitori Epos 652074
- * 100gr groene asperges, stukjes, geblancheerd 400566
- * 100 gr Shitake, stukjes, geblancheerd
- * 100 gr rode ui, stukjes 400627
- * 100 gr babymais, geblancheerd
- * 100 gr Lente ui, gesnipperd
- * 55 gr Chinese Roaststeakgekruid Epos 651689

Bereidingswijze

- * Vermeng de lamsfilet met de Chinese Roaststeakgekruid
 - * Bak in een voorverwarmde oven gedurende 35 minuten op 140 graden Celsius het vlees mooi bruin en gaar
 - * Vermeng alle ingredienten met de Maaltijdsaus Yakitori en garneer af met de gesnipperde lente ui
-

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

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