



Italiaanse mini BBQ rollade

Ingrediënten

- 1 kg kalkoenschnitzels.
- 200 gram gerookte kipfilet, 101880.
- 100 gram rode ui, Smits uien 401276.
- 10 gram bruschettamix, Epos 651680.
- 80 gram bistro kruidenolie bruschetta, Epos 651889.
- Verse basilicum, v.d. Mey 651503.
- Bosui, v.d. Mey 401524.
- Kleine ovenschaal, 856664.
- Vinkengaren, 800092.

Bereidingswijze

- Snijde de rode ui in stukje.
- Beleg de schnitzels met twee stukjes gerookte kipfilet, stukjes rode ui en 3 blaadjes basilicum.
- Rol het geheel op en zet het vast met vinkengaren.
- Marineer de mini rollade met de bistro kruidenolie bruschetta en leg vervolgens in het ovenschaaltje.
- Garneer tot slot met bruschettamix en fijngesneden bosui.

Consument:

Gaar de mini rollade op de BBQ met gesloten deksel tot een kern-tempratuur van 85 graden.

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