



## Spaanse mini BBQ rollade

### Ingrediënten

- 1 kg varkensschnitzels.
- 80 gram bistro kruidenolie Banadora, Epos 651885.
- 200 gram chorizo worst (plakjes) 103963.
- 100 gram knoflook olijven, 550070.
- 200 gram zontomaatjes, 550370.
- 100 gram rucola, 401542.
- Verse bieslook, 651500.
- Kleine ovenschaal, 856664.
- Vinkengaren, 800092.

### Bereidingswijze

- Snijd de knoflook olijven fijn.
- Beleg de schnitzels met chorizo, fijngesneden knoflook olijven, zontomaatjes en rucola.
- Rol het geheel op en zet het vast met de vinkengaren.
- Marineer de mini rollade met de bistro kruidenolie Banadora en leg vervolgens in het ovenschaaltje.
- Garneer tot slot met fijngesneden bieslook.

Consument:

Gaar de mini rollade op BBQ met gesloten deksel in ca. 15 minuten.

---

#### 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