



Parelhoen op de winter BBQ

Ingrediënten

- Parelhoen.
- 70 gram per kg marinade Indian herbs, Degens 653339.
- Ananas stukjes, Dolle 750102.
- Mandarijn stukjes.
- Aluminium ovenschaal 856664.
- Aluminium folie 850263.

Bereidingswijze

- Snijd de Parelhoen in vier delen en marineer deze licht met marinade Indian herbs.
- Leg de Parelhoendelen in een aluminium ovenschaal op een bedje van stukjes ananas en mandarijn.
- Dek het geheel af met aluminium folie.
- Gaar de parelhoen op de BBQ in ca. 50 minuten gaar of plaats het in de oven zonder folie.

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