



Pannetje Yakitori

Ingrediënten

- 1 kg kip, rund of varkensreepjes
- 15 gram Grillmix E, Epos 651723*
- 500 gram maaltijdsaus Yakitori, Epos 652074.
- 125 gram Shiitake gesneden
- 75 gram Peulen, 400559.
- 75 gram Taugé, 751187.
- Gekruide rijst, 751184.
- Aluminium pan, 851180.

*Dit product is vrij van lactose: wilt u een lactosevrij gerecht maken, neem dan contact op met uw adviseur.

Bereidingswijze

- Kruid het vlees met grillmix E en bak het snel in de wok met wat olie.
- Men dient de groenten eerst te blancheren voor gebruik.
- Meng alle bovenstaande grondstoffen goed door elkaar en wok deze in korte tijd gaar.
- Laat het vlees en de groenten eerst goed en snel afkoelen alvorens te presenteren.
- Gaar intussen de rijst.
- Presenteer het vlees met groenten in de aluminium pan samen met de gekruide rijst.

Consument:

Verwarm het pannetje in circa 10 minuten op 750 watt in de combimagnetron.

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