



Italiaanse kalfsschnitsel

Ingrediënten

* Kalfsschnitsel of Oester

*600 gr Kruidencreme Epos 652019

* 400 gram champignons uit blik, uitgelekt

* Zomer fantasie paneer 651953

* Cocktailprikkers 809625

Bereidingswijze

* Vermeng de uitgelekte champignons met de kruidencreme

* Bestrijk de kalfsschnitsel met een gedeelte van het kruidencreme mengsel

* Rol de schnitsel op en steek hem vast met een cocktail prikker

* Garneer de uiteinden af met de zomer fantasie paneer

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