



Bretagne oester

Ingrediënten

- * Kalfsoester
- * Bistro Kruiden olie Breagne Epos 651888
- * Kruidencreme 652019
- * Bosuitjes, gesnipperd
- * Duitse Biefstuk decoratie mix Epos 652034

Bereidingswijze

- * Snijd de oester open als een vulzak
- * Vermeng de kruidencreme met de bosui
- * Vul de binnenkant met met de kruidencreme
- * Rol de buitenkant door de Duitse biefstuk decoratiemix
- * Smeer vervolgens de onder- en bovenzijde vande oester in met de Bistro kruidenolie Bretagne

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