



Dubbeltje Rosbief di Nocci

Ingrediënten

- 1000 gram Rosbief
- 30 gram Bruchettamix Epos (651680)
- 20 gram Zeeuws Spek (101297)
- 300 gram Bistrosaus Salsa Di Nocci Epos (201605)
- 20 gram Zon gedroogde Tomaatjes (550370)
- 80 gram Bistro Kruidenolie Bruchetta Epos (651889)
- Saté prikker (801320)

Bereidingswijze

Snijd dunne lapjes van de rosbief van circa 100 gram en sla deze plat. Bestrooi met de Bruchettamix en beleg met twee plakjes Zeeuws Spek. Leg hierop vervolgens een eetlepel Bistro saus Salsa Di Nocci op en twee zongedroogde tomaatjes. Vouw het geheel dubbel en zet vast met een Saté prikker. Marineer het geheel met de Bistro Kruidenolie Bruchetta en garneer met Bruchetta mix.

Tip voor de Consument:

Bak de dubbeltjes aan beide zijde in circa 3 minuten in de koekepan.

Dit recept kan ook heel goed met kipfilet worden gemaakt.

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