



## Geroosterd vlees in Babi Pangangsaus

### Ingrediënten

- Procureurvlees
- Saté marinademelange Epos (651786) of
- Chinese Roaststeakgekruid Epos (651689)
- Indische sojasaus Epos (201658)
- Atjar tjampoer Epos(751188) 2x1 pot
- Babi Pangangsaus Epos (201601)

### Bereidingswijze

- Snijd het procureurvlees in plakken.
- Wrijf het vlees in met saté marinademelange of Chinese roaststeakgekruid en Indische sojasaus.
- Laat gedurende 12 uur intrekken.
- Grill het vlees krokant en snijd vervolgens op de machine aan reepjes.
- Mengverhouding: 1 deel vlees, 1½ deel saus en ½ deel atjar.

---

#### 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