



Varkenshaas slof "weissensee"

Ingrediënten

- 4 stuks Kophaas
- 180 gram ontbijtspek (plat), Zenbo 101761.
- 150 gram appel, (gedroogd)
- 150 gram krenten
- 5 gram verstegen mix voor speculaas pure 651450.
- naar smaak Verstegen world grill basic seasalt 651249.

Bereidingswijze

- Controleer de kophaas op oneffenheden en maak een snede in de bovenzijde.
- Meng de gedroogde appel en krenten met de mix voor speculaas pure.
- Marineer de binnenzijde van de kophaas met world grill basic seasalt & lampong pepper.
- Vul de kophaas met het appel speculaas mengsel.
- Rol de kophaas in het ontbijtspek.
- Bestrijk de buitenzijde van de varkenshaas slof "Weissensee" met world grill basic seasalt & lampong pepper.

Bereidingsadvies:

Varkenshaas slof "Weissensee" garen in een voorverwarmde oven op 170°C gedurende 20 minuten.

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