



Karinthië vink

Ingrediënten

- 800 gram varkensschouder z/been z/zwoerd.
- 100 gram kinnebak.
- 100 gram rundersnippers (max. 20% vet).
- Serano ham, Monvervi 103750.
- Parmezaanse kaas (schilfers), Castellino 500756.
- 20 gram Verstegen kleurbehoudend middel vloeibaar 650751.
- 55 gram Verstegen slavinken mix pikant nieuw 657047.

Bereidingswijze

- Vlees licht aangevoren 8mm malen.
- Mengten met de Slavinkenmix Pikant en Kleurbehoudend Middel Vloeibaar.
- Malen door de 3mm plaat en mengen. / Rolletjes vormen van ca. 85 gram.
- Omwikkel elk rolletje met een plakje serano ham.
- Dip de uiteinden in de parmezaanse kaasschilfers.
- Decoreer met een vers blaadje basilicum.

Consumentenbereidingsadvies:

Braad de Karinthië Vink in de boter op laag vuur.

Serveertip:

Lekker met aardappelgratin en gewokte spruiten.

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