



Steiermark gebräad

Ingrediënten

- 600 gram Varkensschouder z/been z/zwoerd.
- 400 gram Rundersnippers (max. 20% vet).
- 1 deciliter water.
- Parmezaanse kaas (schilfers), Castellino 500756.
- 90 gram Verstegen varkensvleesfonduemix 65118.
- 10 gram Verstegen bruschettamix rosso 651147.
- 20 gram Verstegen kleurbehoudend middel vloeibaar 650751.
- Alu-bakje, 856662.

Bereidingswijze

- Vlees licht aangevoren malen door de 8mm plaat.
- Vlees vervolgens malen door de 3mm plaat.
- Mengen met de varkensvleesfonduemix, water, kleurbehoudend middel vloeibaar en bruschettamix rosso.
- Broodjes vormen van ca. 450 gram.
- Leg het gehakt broodje in een (laag) alu-bakje.
- Bestrooi de bovenzijden met de Parmezaanse kaas.

Consumentenbereidingsadvies:

Verwarm de oven voor op 160°C. Braad het Steiermark Gebräad op 160°C gedurende 40 minuten.

Serveertip:

Lekker met gekookte artisjok, spinazie risotto en een tapenade van Verstegen Bruschettamix Rosso

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