



Veggie Vol Au Vent

Ingrediënten

* 500 gr broccoli roosjes, gekookt	400518
* 300 gr tuinerwten , gekookt	400530
* 15 gr kervel	400576
* 4 eieren, gekookt, geprakt	506907
* 100 gr mascarpone	507066
* 50 ml room	502164
* 3 el boter, gesmolten	500001
* snufje nootmuskaat	650772
* handje peterselie	
* 8 pasteibakjes	350099

Bereidingswijze

* Klop de mascarpone op met de room

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

- * Meng met de groenten en de geprakte eieren
- * Breng op smaak met nootmuskaat en eventueel peper en zout
- * Vul de bladerdeeg bakjes met het mengsel
- * Verwarm alles ongeveer 5 minuten in een voorverwarmde oven op 175 graden Celsius
- * Werk af met peterselie

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