



Varkenshaas Spies Austria

Ingrediënten

- 1 kilo Varkenshaas medaillons (à 50 gram)
- 20 stuks Prei (lang blad)
- 20 stuks Salie (blad)
- 80 gram Verstegen World Grill Cielo Rosso 651278
- Verstegen Bamboosticks gunshaped 180 mm 801312

Bereidingswijze

- Marineer de varkenshaas medaillons met de World Grill Cielo Rosso.
- Snijd de prei bladeren naar de dikte van de varkenshaas medaillons
- Rol de gemarineerde varkenshaas medaillons eerst in een salieblad gevolgd door een prei blad.
- Rijg de medaillons op een Bamboosticks Gunshaped tot het gewenste gewicht is bereikt.

Consumentenbereidingsadvies:

Grill de Varkenshaasspies Austria op een middel heet gedeelte van de BBQ (of bak het in een pan met weinig vetstof)
Voor het serveren even 2 minuten laten rusten.

Serveertip:

Lekker met een salade van pasta, blauwschimmelkaas, druiven en groene pesto.

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