



Gevulde schnitzel met Rauwe Ham

Ingrediënten

- 1 kilo Varkens schnitzels
- 10 plakken Rauwe ham (Oostenrijks ...anders Italiaanse) 103190
- 200 gram Zongedroogde tomaatjes (op olie) 550477 Oliva
- 80 gram Verstegen World Grill Lemon & green pepper pure 651289
- Verstegen Bamboosticks looped 95mm 801318
- Bij verkoop Verstegen Hollandaisesaus 201477

Bereidingswijze

- Schnitzels van ca. 100 gram goed plat slaan.
- Binnenkant marinieren met World Grill Lemon & Green Pepper.
- Leg hierop een plak rauwe ham (lucht gedroogd).
- Leg ca. 20 gram zongedroogde tomaatjes in de schnitzel en rol deze op.
- Prik de opgerolde schnitzel vast met een Bamboostick looped.
- Marineer ook de buitenzijde met World Grill Lemon & Green Pepper.

Consumentenbereidingsadvies:

Bak het vlees op middelhoog vuur, in een koekenpan zonder boter of olie, gaar en bruin voor ongeveer 20 tot 25 minuten.

Serveertip:

Erg lekker met een aardappel bieslook puree en gekookte asperges en de Verstegen Hollandaise saus.

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