



Gehaktrollade 'Hohe Tauern'

Ingrediënten

- 1 kilo Gehakt (70% varken / 30% rund)
- 4 plakken Kaas (plakken)
- 6 plakken Salami 103005
- 5 plakken Courgette (groen) 400522
- 1 stuk Paprika (rood in reepjes)
- 20 gram Water
- 30 gram Verstegen Binding Vero Pure 650974
- 20 gram Verstegen Kleurbehoudend Middel Vloeibaar 650751
- Verstegen World Grill Mediterrane 651291
- 20 gram World Spice Blend Mediterranean 650925

Bereidingswijze

- Meng het gehakt met World Spice Blend Mediterranean, Binding Vero Pure, Kleurbehoudend Middel Vloeibaar en water.
- Maak porties van 500 gram en rol uit op plastic folie tot een grote plak.
- Vul met kaas, salami, courgette en paprika.
- Rol het hele pakket spiraalvormig op.
- Marineer met World Grill Méditerrané

Bereidingsadvies:

Gaar de Gehaktrollade "Hohe Tauern" in een voorverwarmde oven van 160°C voor ongeveer 1 tot 1,5 uur.

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