



## Surinaamse BBQ: BBQ braadstuk

### Ingrediënten

- Verstegen Surinaamse Rubmix spicy (naar smaak) 657096
- 1 kilo kalfs dunne lende
- 150 gram abrikozen gedroogd (geweld)
- 175 gram salami
- 15 stuks satéprikkers
- katoenkoord rood/wit

### Bereidingswijze

- Snijd 100 gram van de gewelde abrikozen in fijne blokjes.
- Beleg de vleeskant van de kalfs dunne lende met de abrikozenblokjes en leg hierop de plakjes salami.
- Knoop de dunne lende voorzichtig op met katoenkoord rood/wit.
- Wrijf de kalfs dunne lende in met de Surinaamse rubmix spicy.
- Steek ter hoogte van ieder touwtje een satéprikker met een abrikoos hieraan geregen in de kalfs dunne lende.

### Consumentenbereidingsadvies:

Braad het BBQ braadstuk in een afgesloten BBQ of oven op 165°C tot een kern van 63°C.

### Serveertip:

Het BBQ braadstuk gaat goed samen met een frisse salade van zomergroenten.

---

#### 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