



Gevulde kalfsoester

Ingrediënten

- * mager oestervlees
- * Bruchettamix Epos
- * Bistro kruidenolie Porto Epos
- * Zongedroogde tomaat

Bereidingswijze

- * Snij mooie kleine oesters van het kalfsvlees
- * Snijd de oesters open als een enveloppe
- * Vul de oesters met zongedroogde tomaat en steek dicht met een prikker
- * Marineer de buitenzijde met de Bistro kruidenolie van Epos
- * Garneer het geheel af met de Bruchettamix

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