



## Vleespannetje Zandvoort

### Ingrediënten

1000 gram varkensvlees  
120 gram Kruidenmarinade Braumeister ozG oa 654988  
100 gram champignons in plakjes  
100 gram uienringen geweld (75 gr water & 25 gr uienringen )

### Bereidingswijze

- Snijd reepjes van het varkensvlees.
- Marineer het vlees met de kruidenmarinade Braumeister.
- Meng de groenten door het vlees.

### Consumentenadvies:

Bak de reepjes op matige temperatuur. Na het aanbraden afblussen met een beetje water en circa 12-15 minuten laten garen. Naar wens room of crème fraiche toevoegen.

---

#### 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