



## gevude bavette

### Ingrediënten

- \* bavette 605387
- \* roomkaas bakvast 56765
- \* paprika stift gemengd 406826
- \* pijnboompitten 750470
- \* bieslookringen 406817
- \* katoenkoord
- \* Marinade beef Degens 653348 70 gr per kg
- \* taste sensation bacon Degens 653197 25 gr per kg

### Bereidingswijze

- \* snijd de bavette open
- \* vermeng de roomkaas met de paprika stiften en de taste sensation bacon

---

#### 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

---

\* smeer de vulling op de opengesneden bavette en rol zo strak mogelijk op

\* bind de rol om de 3 cm op met katoenkoord

\*marineer de buitenzijde met de marinade beef en garneer de bovenzijde af met de pijnboompitten en vers geknipte bieslookringen

---

**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