



Saltufo steak

Ingrediënten

- *1 kg runderschnittsels
- * 200 gr Saltufo 101028/101017
- *100 gr Parmezaanse kaas poeder
- *100 gr Mozzarella in schijven 500071
- *80 gr Kruidenolie Saphiro voor Rundersteak 654965
- *zwart katoenkoord 800105
- * bamboe satestokje looped 801319

Bereidingswijze

- *maak mooie platte runderschnittsels
- *marineer het vlees met de kruidenolie
- *leg hierop een schijf mozzarella en 6 tot 8 plakjes mozzarella

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

*strooi hierover dat Parmezaanse kaas

*vouw de schnitsel dicht en zet vast met zwart katoenkoord of een prikker

*marineer de buitenkant met de kruidenolie en bestrooi de bovenzijde met Parmezaanse kaas

*garneer eventueel af met een dubbelgevouwen plakje saltufo

*zet de saltufo steak vast met een bamboe satestokje vast

*Consument: bak de saltufo teak in de pan tot de mozzarella gaat smelten

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