



## Peach on the Beach

### Ingrediënten

- \*10 stuks kipfilet
- \* 400 gr perzik uit blik
- \* 30 plakken ontbijtspek
- \* 80 gr Kruidenolie Saphiro Curry 655027
- \* 10 stuks bamboe satestikjes looped 801319
- \* 15 gr Steakkruiden Brasilia 657555
- \* 10 stuks ready to cook bakjes 440 ml 856783
- 10 stuks ready to cook deksels 856785

### Bereidingswijze

- \* Snijd de kipfilet in als tasmodel
  - \* vul de kipfilet met ee halve perzik
  - \* maak de kipfilet dicht met een prikker
- 

#### 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

\* omwikkel de kipfilet met de plakken ontbijtspek

\* marineer de buitenkant met de kruidenolie

\* strooi hieroverheen de steakkruiden

\* leg de kipfilet in een ready to cook bakje

\* zet boven in de kipfilet een prikker met een partje perzik

\*[Consument: Gaar de Peach on the Beach gedurende 20 minuten in een voorverwarmde oven op 170°C

---

**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