



Prince of Egypt

Ingrediënten

- * 8 stuks kippendijfilet
- *100 gr bieslookringen gesneden 654999
- *1 bosje lente ui
- * 80 gr kruidenolie Saphiro Afrika 654964
- * katoenkoord zwart 800105

Bereidingswijze

- *leg 2 kippendijfilet over elkaar
 - * smeer de kippendijfilet aan de binnenzijde in met de kruidenolie
 - * leg hierop 2/3 stronkejes lente ui en laat deze uitsteken
 - * rol het geheel op en bind vast met het katoenkoord
 - * marineer de buitenkant eveneens met de kruidenolie
 - * bestrooi de bovenkant met de 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

*Consument: Gaar de Prince of Egypt gedurende 30 minuten in een voorverwarmde oven op 160°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