



## Varkenhaas Parisienne

### Ingrediënten

- \* 4 stuks varkenhaas
- \* 16 plakjes brie 505551
- \*16 plakjes rauwe ham 102992
- \*100 gr lente ui,ringen
- 12 stuks zongedroogde tomaatjes 550016
- \*80 gr Scheid Kruidenolie Saphiro Parisienne 654967
- \* 15 gr Scheid Steakkruiden Brasilia 657555
- \* 4 stuks aluminium braadsleetje 857196

### Bereidingswijze

- \* snijd mooie medaillons van de varkenshaas
- \* marineer de varkenshaas met de kruidenolie

---

\* leg de varkenhaas in een braadsleetje, om en om met de brie, rauwe ham en de zongedroogde tomaatjes

#### 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

\* garneer af met de steakkruiden en de lenteui

\* consument; gaar de Varkenshaas Parisienne gedurende 22 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