



Toffee Parisienne

Ingrediënten

- *4 kalfsschnitzels
- * 200 gr bladspinazie
- *4 plakken rauwe ham 102992
- * 1 bosje lente ui, ringen
- * 80 gr kruidenolie Saphiro Parisienne 654967
- * katoenkoord zwart 800105

Bereidingswijze

- *maak mooie platte schnitzels
 - *marineer de binnenzijde met de kruidenolie
 - *beleg de schnitzel met de rauwe ham en bladspinazie
 - * rol op en zet aan 2 kanten vast met het katoenkoord
 - * smeer het middern in met de kruidenolie
-

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

* presenteer op een mooie schaal

*garneer af met de gesneden lente ui over het midden van de toffee Parisienne

* consument: Bak de toffee Parisienne in een pan gedurende 12 minuten

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