



Gevulde kipfilet met Eendenborst

Ingrediënten

- *1000 gram Kipfilet
- * 200 gram gerookte eendenborst plakjes
- *60 gram Meestelijke kruidenolie Rembrandt Rood 651912
- *200 gram geitenkaas, plakjes
- *200 gram rucola
- * 20 gram Colora Decoratiemix 651693
- *sate stokjes

Bereidingswijze

- *Snijd van de kipfilet lapjes van 80 gram en sla plat als een schnitzel
 - *Beleg de schnitzel met een plakje geitenkaas, 3 plakjes gerookte eendenborst en een handje rucola
 - * Rol het geheel op en marineer de buitenkant met de Meesterlijke kruidenolie.
 - *Zet vast met een satestokje en garneer af met de Colora Decoratie mix
-

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

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