



Gevulde Heks'nhaas

Ingrediënten

4 varkenshazen
2 preistronken, geblancheerd
400 gr. Heks'nkaas 500790
20 gr. ontbijtspek 101761
100 gr. Scheid Bospaddenstoelenmarinade 654969
20 gr. Scheid Jagermix 657567

Benodigdheden:

4 Ready 2 cook ovenschalen 856666
4 Ready 2 cook deksels 856705
Spuitzak 857835

Bereidingswijze

- Snijd de varkenshaas open.
- Smeer de varkenshaas in met de Bospaddenstoelenmarinade.
- Vul de spuitzak met de Heks'nkaas.
- Spuit Heks'nkaas op de varkenshaas, en leg hierop een staafje prei.
- Klap de varkenshaas dicht.
- Leg 5 plakjes ontbijtspek dakpansgewijs op de werkbank.
- Omwikkel de varkenshaas hiermee en smeer nogmaals in met de marinade.
- Strooi de Jagermix over de varkenshaas.
- Presenteer de varkenshaas in en Ready 2 cook ovenschaal.
- Spuit twee toefjes Heks'nkaas in de ovenschaal.

Ook zonder prei is de Heks'nhaas heerlijk!

Consumentenbereiding:

Gaar de Heks'nhaas gedurende 25 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



Liever kijken hoe Marcel het doet? Bekijk de video hier: <https://www.youtube.com/watch?v=ssLJweF5veE>

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