



## Jagerfilet

### Ingrediënten

1000 gr. varkensfiletlapjes  
200 gr. champignons gesneden 2e klasse 750144  
200 gr. spekblokjes gezouten en gerookt 101763  
100 gr. Scheid Bospaddenstoelenmarinade 654969  
20 gr. Scheid Jagermix 657567  
100 gr. gebakken uitjes 656850

### Bereidingswijze

- Snijd de filetlapjes in als een tasje.
- Maak een mengsel van uitjes, spekjes en champignons.
- Meng dit met de bospaddenstoelenmarinade (50 gram per kilo).
- Vul de filet zo vol mogelijk met het mengsel.
- Maak de filet dicht met een prikker.
- Smeer het lapje in mte de bospaddenstoelenmarinade.
- Garneer de filet met de jagermix.

#### *Consumentenbereiding:*

Braad de Jagerfilet gedurende 15 minuten in ruime boter.

---

#### 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