Gentse Kalkoenschnitzel

Ingrediënten

1000 gr. kalkoenfilet
100 gr. Scheid Kruidensaus Vlaanderen 654994
20 gr. Scheid Jagermix 657567

Bereidingswijze

- Snijd mooie schnitzels van de kalkoenfilet.
- Plet ze mooi tot dunne schnitzels.
- Marineer de schnitzels mooi en dik met de Kruidensaus Vlaanderen.
- Strooi hierover de Jagermix in een mooie lijn.

Consumentenbereiding:
Bak de Gentse Kalkoenschnitzels gedurende 10 tot 12 minuten in de pan op middelhoog vuur.

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