



## Vlaamse Bakaardappeltjes

### Ingrediënten

- 1000 gram aardappelwedges 400193
- 100 gram Kruidensaus Vlaanderen 207303
- 200 gram spekblokjes 101763
- 200 gram paprika 400566
- 50 gram uien ring rood 400627
- 50 gram uien ring wit 400626
- peterselie 654953

### Bereidingswijze

1. Meng alle ingrediënten door elkaar.
2. Marineer alles met de Kruidensaus Vlaanderen.
3. Strooi de gesneden peterselie over de aardappels heen.
4. Presenteer op een grote schaal voor het mooiste resultaat.

bereidingswijze consument:

- Bak de Vlaamse Bakaardappeltjes op in de pan of gaar deze gedurende 15 minuten in een ovenschaal in een voorverwarde oven op 180°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