



Bourguignon Rollade

Ingrediënten

1. Een hele Varkensfilet / Carré
2. Plakken jong belegde kaas (500018)
3. Plakken Runderrookvlees (100025)
4. Fijn Gemaakte verse Tuinkruiden
5. Bourguignonne Melange Degens (653204)
6. Dry Glaze Bistro Degens (653326)
7. Rollade touw (800087)

Bereidingswijze

Verwijder de incurante delen van de Filet / Carré

Snijd deze open in rollade model en kruid de binnenzijde met de Bourguignonne Melange.

Leg hierop de plakken rookvlees en kaas en bind deze af met het rollade touw.

Rol de bovenzijde van de rollade door de Dry Glaze Bistro en garneer deze af met de fijgehakte perterselie.

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