



Gevulde kalfslende steak (Maak het verschil op de grill » High-end BBQ)

Ingrediënten

- * 1 kg Kalfszijlende
- * 200 gram brie 505551
- * 80 gram world Grill seasalt & lampong pepper 651259
- * Spicemix Del Mondo Medina 656969
- *6 Bamboosticks gunshaped

Bereidingswijze

- * Snijd steaks van de zijlende à 150 gram en snijd deze tot 3/4 in
- * Vul de steaks met 20 gram brie en zet vast met een bamboostick
- * Marineer de gevulde kalfslende met de World Grill seasalt & lampong pepper en garneer af met de Spicemix Del Mondo Medina

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