



## Kebab Spies

### Ingrediënten

- \* 1000 gram Kalkoenfilet, blokjes van 4 bij 4 cm, 2 cm dik
- \* 20 gram Scheid Döner kruidenmelange rood 657554
- \* 50 gram Scheid Kruidenolie Vitaal 654968
- \* Bamboe satéstokjes gunshaped 21 cm 801314

### Bereidingswijze

- \* Bestrooi het vlees met de Döner kruidenmelange rood
- \* Rijg 8 plakjes op een bamboe gunshape stokje van 21 cm
- \* Zorg dat de plakjes mooi tegen elkaar zitten
- \* Daarna netjes de kanten snijden van de spiesen
- \* Kwast de spiesen in met de Kruidenolie Vitaal
- \* Alle afsnijdsels zijn te gebruiken in de verse kebab
- \* Werk de spiesen af met gesnipperde lente-ui en rode ui

---

#### 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

---

Consumentenbereiding: 10 minuten op de bbq, rondom bruin bakken

---

**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