



Italiaanse Cordon Bleu

Ingrediënten

Verstegen World Grill Basic Seasalt & Lampong Pepper [651259]
Verstegen Season Pepper Arrabiata
1000 gr. varkensfilet (gevliesd)
20 gr. zongedroogde tomaatjes [550016]
10 plakjes rauwe ham [106900]
150 gr. Parmezaanse kaas (in schilfers) [507057]
bamboosticks gunshaped [801311]

Bereidingswijze

- Snijd de varkensfilet tot schnitzels van circa 100 gram.
- Bestrooi de binnenzijde licht met de Season Pepper Arrabiata.
- Rol in elk plakje rauwe ham 25 gram Parmezaanse kaas schilfers en 2 zongedroogde tomaatjes.
- Vul iedere schnitzel met een hamrolletje en rol de schnitzels dicht met een bamboostick gunshaped.
- Bestrijk de buitenzijde licht met de World Grill.

Bereidingswijze consument:

Bak de Italiaanse Cordon Bleu in circa 8 minuten rondom gaar in ruim boter.

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