Tricolore

Ingrediënten

varkensschnitzel
biefstuk
kalfsoester
Epos Knoflookpeper [652018]
Epos Bistro Kruidenolie rood [651903]
cocktailprikker [805740]

Bereidingswijze

- Snijd schnitzels van ongeveer 90 gram en plet deze dun uit.
- Maak van de biefstuk en kalfsoester reepjes van 25 à 30 gram.
- Meng de biefstuk en kalfsrepen met de 10gr/kg knoflookpeper.
- Leg de schnitzel uit op de bank en rol hier een reepje biefstuk en kalfsoester in.
- Steek het geheel vast met een prikker en marineer de buitenzijden met de bistro kruidenolie rood.

Bereidingsadvies consument:
Bak de tricolore in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende 12 minuten. Of braad de tricolore in een een pan op getemperd vuur gedurende ± 5 minuten. De tricolore kan mooi rosé gebraden gegeten worden.

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