



Sinaasappel-venkel Porchetta

Ingrediënten

10 gram Taste Extension Venkel & Sinaasappel Verstegen 657117
20 gram World Spice Blend Mediterranean Verstegen 650924
1 kilo Varkensbuik zonder zwoerd 605211
10 gram Verse salie, geplukt
10 gram Knoflook, geplet
5 gram Zeezout
Rolladetouw

Bereidingswijze

- Leg de lap buikspek neer met de kant van de huid naar boven. Maak diagonale inkepingen over de lengte van het vlees en bestrooi met het zeezout.
- Meng de Taste Sensation Venkel & Sinaasappel met de World Spice Blend Mediterranean en wrijf hiermee de binnenkant van de varkensbuik in.
- Plet de knoflook, pluk de salie en verdeel over de varkensbuik.
- Bind de varkensbuik op (let op dat de huid aan de buitenkant zit).

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