



Hertenbout Rollade

Ingrediënten

20 gram Verstegen World Spice Blend Arabic 650928
20 gram Honing 750396
1 kilo Hertenbout 604232
4 stuk Knoflook teen 406811
1 stuk Rozemarijn (takje) 406510
Rolladetouw 800096

Bereidingswijze

- Prepareer de hertenbout voor rollade.
- Meng de helft van de World Spice Blend Arabic met de honing.
- Wrijf hier de binnenzijde van de hertenbout mee in.
- Bind de hertenbout tot rollade.
- Pluk het rozemarijn takje in stukjes van 2 centimeter.
- Maak de knoflook schoon en snijd in plakjes.
- Maak met een puntig mes inkepingen in de rollade en steek hier om en om rozemarijn en knoflook in.
- Bestrooi de hertenbout rollade met de overige World Spice Blend Arabic.

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