



Spaanse Lentesteak

Ingrediënten

1000 gram Biefstuk
2 bosjes Lente-ui
80 gram Verstegen World Grill French Garden 654965
Verstegen Decoratiemix Espagnol 650850
Bamboe satéstokjes gunshaped 21 cm 801314

Bereidingswijze

- Snijd mooie biefstukjes van 125 gram.
- Snijd ze open en marineer de binnenzijde in met de World Grill.
- Leg hierop een stronk lente-ui en laat hem goed uitsteken.
- Klap de biefstuk dicht en zet hem vast met een prikker.
- Marineer ook de buitenzijde af met de World Grill.
- Werk hem af met de decoratiemix espagnol.

Consumentenbereiding:

Bakken in ruim boter, gedurende 4 minuten aan iedere kant.

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