



Gevulde runderschnitzels met prosciutto en mozzarella

Ingrediënten

- achtermuis Novillo Real
- Argentina Fire Marinade (Verstegen) 651276
- 65 gram Prosciutto di Parma (fijngesneden) 108016
- 150 gram Mozzarella pizzamix 500071
- 50 gram Pijnboompitten 750470
- 50 gram Roomkaas 500054
- 50 gram Zongedroogde tomaten tapenade 550012

Bereidingswijze

1. Meng de prosciutto, mozzarella, pijnboompitten, roomkaas en zongedroogde tomaten tapenade door elkaar en portioneer het op 15 gram.
2. Snijd 25 plakken van 20 gram van de achtermuis met de snijmachine.
3. Leg ze naast elkaar op de werkbank.
4. Verdeel de vulling over de lapjes, vouw de lapjes dicht en smeer ze daarna in met de marinade.

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