



Lentedij

Ingrediënten

- 8 stuks kipdijfilet
- rode paprika 400521
- 1 bosje lente-ui
- 80 gram Kruidenolie Saphiro Mexico 657586
- katoenkoord zwart 800105

Bereidingswijze

1. Leg 2 of 2,5 kipdijfilet over elkaar.
2. Smeer de kipdijfilet aan de binnenzijde in met de Kruidenolie Saphiro Mexico.
3. Leg hierop 2-3 stronken lente-ui en 2 paprikareepjes en laat deze uitsteken.
4. Rol het geheel op en bind vast met het katoenkoord.
5. Marineer de buitenkant eveneens met de kruidenolie.

Consumentenbereiding

Gaar de lentedij gedurende 30 minuten in een voorverwarmde oven op 160 °C.

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