



Varkenshaas peperroom (met spek en snijdbare pepersaus)

Ingrediënten

- 3 stuks varkenshaas.
- 150 gram ontbijtspek (plat).
- naar smaak: lente-ui (ringen).
- 225 gram snijdbare pepersaus Verstegen (201402).
- naar smaak: grillkruiden Verstegen (650947).
- 80 gram world grill Dutch classic pure Verstegen (651279).

Recept is voor 3 varkenshaas peperroom

Bereidingswijze

- Snijd de varkenshaas aan de bovenzijde in om te vullen.
- Kruid de binnenzijde met de grillkruiden met zout naar smaak.
- Snijd vervolgens de snijdbare pepersaus in gelijke plakjes van ongeveer een halve centimeter en vul hier de varkenshaas mee (ongeveer 75 gram per stuk).
- Omwikkel vervolgens met gerookt ontbijtspek en marineer met world grill Dutch classic.
- Decoreer de varkenshazen met de lente ui in ringetjes.

Bereidingsadvies:

Bereid de peperroom varkenshaas in een voorverwarmde oven op 175 graden 20-25 minuten.

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