



Varkensreepjes in paddenstoelenmarinade

Ingrediënten

- 1000 gram varkensnek
- 250 gram Bospaddenstoelenmarinade 657585
- 200 gram champignons 400519/401581
- 200 gram kookroom 502164
- Dekor-Kruiden-Mix 654903

Bereidingswijze

1. Snijd het varkensvlees in reepjes.
2. Meng de Bospaddenstoelenmarinade met de room.
3. Meng vervolgens alle ingrediënten door elkaar.
4. Garneer met de Dekor-Kruiden-Mix.

bereidingswijze consument:

- Blus een voorverwarmde pan af met een beetje water en bak het gemarineerde vlees ongeveer 12-15 minuten op middelhoog vuur gaar.
- Voeg indien nodig nog wat room toe.

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