



Varkenswangetjes of rosbief in braadsaus

Ingrediënten

- 1000 gram rosbief of varkenswang
- 200 gram Bruine Saus 206729

Bereidingswijze

1. Marineer het vlees gelijkmatig met de Bruine Saus.
2. Verpak het vlees in porties in vacuümzakken.

bereidingswijze consument:

- Varkenswangen: Gaar op 85°C tot een kerntemperatuur van 82°C.
- Rosbief: Gaar op 85°C gedurende ongeveer 3 uur, afhankelijk van de grootte van de verpakking.

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