



## Varkenshaas du chef

### Ingrediënten

- 500 gram varkenshaas
- 250 gram brie 505551/500129
- 150 gram ananas 750102
- 4 plakjes ontbijtspek m/ keukenzout 109044
- 4 plakjes Kruidenolie Winzersteak 657945
- Bruschettamix 657593
- 2 stuks Ready2Cook bak 856666/856812

### Bereidingswijze

1. Haasjes insnijden als tasmodel.
2. Vul de binnenzijde met brie en ananas.
3. Leg 2 plakjes mager rookspek dakpansgewijs over elkaar en rol de varkenshaas erin.
4. Rondom instrijken met de Kruidenolie Winzersteak.
5. Presenteren de varkenshaas in een ovenbakje.
6. Garneer de bovenzijde met ananas, brie en Bruschettakruiden.

bereidingswijze consument:

- 25 minuten in de oven op 160 graden

---

#### 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