



## Culinaire varkenshaas

### Ingrediënten

- 5000 gram varkenshaas
- Salpöking Spuitpekelmix 654975
- zout 655752
- water
- Kruidensaus Vlaanderen 207303

### Bereidingswijze

- Maak een mengsel van 1 liter water 60 gram Salpökin en 120 gram colorozout.
- Marineer 5 kilo varkenshaas met dit mengsel (of een keer spuiten of tumblen).
- Marineer nu de varkenshaas met de Kruidensaus Vlaanderen (100 gram per kilo).
- Vacumeer de varkenshaas per stuk.
- Werk af met een mooie sticker 'Vers voor u gemaakt'.

bereidingswijze consument:

- 25 minuten wellen in niet kokend water.
- Of bakken in de pan rondom 15 minuten.

varianties:

- Kruidensaus Hongaars (licht bruin)
- Kruidensaus Knoflook (geel)
- Kruidensaus Diana (donker bruin)
- Kruidensaus Bospaddenstoel (beige)

---

#### 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