



Hongaars ovenpannetje

Ingrediënten

- 300 gram varkenshaas 605356
- 150 gr/kg Kruidensaus Hongaars 207304
- 150 gram crème fraîche 502163
- 300 gram krieltjes 400184
- 100 gram broccoli 400518
- 100 gram paprika 400566
- 100 gram tomaat 400484 / 401620
- 50 gram courgette 400651
- 10 gram Jäger-Mix 657567
- 1 stuk houten bakvorm 856535

Bereidingswijze

1. Snijd de varkenshaas in medaillons en marineer met de Kruidensaus Hongaars.
2. Marineer de krieltjes met de Kruidensaus Hongaars.
3. Meng 150 gram crème fraîche met 30 gram Kruidensaus Hongaars en doe in een spuitzak.
4. Spuit $\frac{3}{4}$ van dit mengsel op de bodem van de houten bakvorm.
5. Leg de bakvorm mooi vol met het vlees, de aardappeltjes en groente.
6. Spuit dan mooie toefjes van het crème fraîche mengsel over de houten bakvorm heen.
7. Strooi hier als laatste de Jäger-mix overheen.

bereidingswijze consument:

- 30 minuten in de oven op 175 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