



Vlaamse Filet

Ingrediënten

- 1000 gram tartaar 605181
- 200 gram Filetsaus Paul op 't Hoog 205467
- 100 gram Kruidensaus Vlaanderen 207303
- 200 gram mayonaise 200533

Bereidingswijze

1. Maal de tartaar 3x door de 3 mm plaat.
2. Meng de tartaar met alle ingrediënten tot een mooie massa.
3. Presenteer in een mooie schaal of bakjes.
4. Decoreer af met de Jager-Mix.
5. Werk af met een mooie sticker 'Vers voor u gemaakt'.

varianties:

- Kruidensaus Hongaars (Hongaarse filet)
- Kruidensaus Knoflook (filet speciaal)
- Kruidensaus Diana (filet du chef)

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