



Wellingtonhaasjes

Ingrediënten

- 500 gram varkenshaas 605356
- 250 gram champignons 400381/401581
- 150 gram Bospaddenstoelenmarinade 657585
- 4 plakjes bladerdeeg 350701
- 4 plakjes rauwe plaatham half 109067
- Jager-Mix 657567

Bereidingswijze

1. Smeer de vleessoort naar keuze geheel rondom in. Bestrooi het vlees vervolgens licht met een kruiding naar keuze.
2. Leg het vlees op een lapje bladerdeeg en rol het in.
3. Smeer de bovenkant van het bladerdeeg in met de kruidenolie die ook voor het vlees is gebruikt en bestrooi ook de korst met de kruiding die is gebruikt.

bereidingswijze consument:

- 25 minuten in de oven op 180 graden

varianties:

Vleessoort	Kruidenolie/saus	Kruidenmelange
Kalkoen	Kruidensaus Knoflook	Jager-Mix
Lamsfilet	Kruidenolie Parisienne	Bruschetta
Zacht rundvlees	Kruidenolie voor Rundersteak	Steakmix Brasil
Eendenborst	Kruidenolie Mexico	Mexicana-Mix

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

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