



## Frans ovenpannetje

### Ingrediënten

300 gram varkenshaas 605356  
80 gr/kg Kruidenolie Parisienne 657594  
60 gram Bospaddenstoelenmarinade 657585  
150 gram crème fraîche 502163  
300 gram aardappel wedges 400193  
100 gram broccoli 400518  
150 gram haricot verts 404406  
100 gram champignons 401581 / 400519  
10 gram Bruschettamix 657593  
1 stuk houten bakvorm 856535

### Bereidingswijze

1. Snijd de varkenshaas in medaillons en marineer met de Kruidenolie Parisienne.
2. Marineer dan de aardappelwedges met de Kruidenolie Parisienne.
3. Meng 30 gram Bospaddenstoelenmarinade met 150 gram crème fraîche 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 als laatste mooie toefjes van het crème fraîche mengsel over de houten bakvorm heen.

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