

Kip gehaktsnack Winters



Grondstoffen:	Kipdijenvlees	1000 gram
	Rookworst plakjes	200 gram
	Katenspek reepjes	75 gram

Benodigheden;	Entrecote burger	Raps	121914430	40 gram
	Binding vero	Verstegen	122112258	30 gram
	Gelria	Verstegen	122119175	3 gram
	Franse Mosterd	Kühne	122872490	10 gram
	Uien gebakken	Qualite d'Or	123017200	
	Menuschaal B227x105x45	Novato	111146234	
	Deksel laag B227x105	Novato	111146080	

Werkwijze: Kipdijenvlees 1 keer malen door 3 mm plaat. Gehaktvlees goed mengen met de Entrecoteburger, Binding vero, Gelria, en Franse mosterd. Daarna de rookworst plakjes en katenspek reepjes goed door mengen. Portioneren naar 300-350 gram en Novato schaalte vullen. Af garneren met rookworst plakjes, katenspek reepjes en gebakken uitjes.

Bereiding: In de oven op 150°C met een kern van 75°C (ongeveer 25 minuten)

PL25092023



Weidelco Leeuwarden

Piter Terpstrawei 28
8914 BJ Leeuwarden
Telefoon (088) 280 00 00
Telefax (088) 280 00 05
Email leeuwarden@weidelco.nl

Weidelco Sittard

Economiestraat 10
6135 KV Sittard
Telefoon (088) 280 00 30
Telefax (088) 280 00 35
Email sittard@weidelco.nl

Weidelco Tilburg

Heraclesstraat 4
5048 CG Tilburg
Telefoon (088) 280 00 20
Telefax (088) 280 00 25
Email tilburg@weidelco.nl

Weidelco Zwolle

Simon Stevinweg 8
8013 NB Zwolle
Telefoon (088) 280 00 10
Telefax (088) 280 00 15
Email zwolle@weidelco.nl