



Culinair Lam

Ingrediënten

* 1000 gr Lamsfilet	
* 300 gr Saigonsaus Epos	201648
* 200 gr sinaasappelschijfjes	
* 150 gr sugarsnaps(geblancheerd)	400529
* 80 gr kruidenolie Mondriaan Rood	651911
* Peterselie, fijngesneden	
* Alu braadsleetje	857196
* Deksel voor braadsleetje	857197

Bereidingswijze

- * Marineer de lamsfilet met de Kruidenolie Mondriaan en snijd er mooie dunne plakjes van
- * Drapeer in het braadsleetje de Saigonsaus

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

* Leg hier de sugarsnaps op en vervolgens een paar lapjes lamfilet

* Garneer het gerecht met de sinaaappelschijfjes en de fijngesneden peterselie

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