



*Exclusief voor  
de ambachtelijke  
verspecialist*



## GEVULDE VARKENSHAAS

### BEREIDING

- Snijd de varkenshaas in de lengte open.
- Kruid de buitenzijde met de Dry Flavour Souvlaki en strijk de roomkaas erin.
- Druk de varkenshaas dicht en wikkel de Parmaham eromheen. Om de drie centimeter vastzetten met prikkers.
- De varkenshaas circa 18 minuten in de oven plaatsen op 175 °C. Daarna circa vijf minuten laten rusten onder aluminiumfolie.
- Presenteer de varkenshaas in een ovenschaal.

### SAMENSTELLING

- **50 GR/KG DRY FLAVOUR SOUVLAKI (7048355)**
- **ROOMKAAS**
- **PARMAHAM**
- **1 KG VARKENSHAAS**