



*Exclusief voor
de ambachtelijke
verspecialist*



FILET/PRÉPARÉ GARNI

BEREIDING

- Gebruik goed doorgekoeld tartaarvlees en laat dit minimaal twee keer drie millimeter malen.
- Houd de temperatuur tot vier graden Celsius, voeg de Filet/Préparésaus toe en meng deze in de menger.
- Verdeel het over mooie schaaltes of cups, leuk af te garneren met fijngesnipperde augurk of kappertjes.

Tip: Filet/préparé is een luxe beleg met een overheerlijke smaak. Deze wordt vooral gebruikt als broodbeleg, maar smaakt ook heerlijk op toast of een sneetje stokbrood.

SAMENSTELLING

- **350 GR/KG
FILET/PREPARESAUS GARNI
(7021466)**
- **TARTAARVLEES**
- **AUGURKEN**
- **KAPPERTJES**