



*Exclusief voor
de ambachtelijke
versspecialist*



ROLLADE MET KANEEL EN VEENBES

BEREIDING

- Alle benodigdheden klaarzetten.
- Varkensfilet licht over de lengte insnijden en kruiden met Dry Glaze Kaneel/Veenbessen.
- Insnijding vullen met veenbessen en filet opbinden.
- Kaneelstokjes tussen de touwtjes voegen.
- Gebraad in ovenschaal leggen.
- Ovenschaal garneren met toefjes peterselie en schijfjes citroen.

SAMENSTELLING

- **250 GR/KG CRANBERRY SAUS NR (7036718)**
- **VARKENFILET/CARRÉ**
- **VEENBESSEN**
- **KANEELSTOKJES**
- **CITROEN**
- **VERSE PETERSELIE**