



*Exclusief voor
de ambachtelijke
versspecialist*



VARKENSHAASJE SPAANS

BEREIDING

- Varkenshaas in het midden doorsnijden, (niet helemaal) en openleggen.
- Insmeren met de marinade Spaans en strooi er een paar zestes van de citroen op.
- Vouw dicht, rol in de gedroogde ham.
- Leg 2 rollen na elkaar en steek er een lepel spies door.
- Snij tussen de stokken door.
- Smeer de snijvlakken nog eens licht met de marinade Spaans,garneer af met wat zeste van citroen.

SAMENSTELLING

- **70 G/KG MARINADE SPAANS (7041209)**
- **1 KG VARKENSHAAS**
- **100 GR GEDROOGDE HAM, DUN GESNEDEN**
- **ZESTE VAN CITROEN**
- **LEPEL SPIES 18 CM**