



*Exclusief voor  
de ambachtelijke  
versspecialist*



## LAMSSPIES MET GROENTE

### BEREIDING

- Snij de dikke wortel en de courgette over de lengte op de snijmachine en rol deze op.
- De rode ui in partjes snijden.
- Lamshaas en filet ontdoen van vet en zenen.
- Vervolgens het lamsvlees in blokjes snijden.
- Het lamsvlees marinieren met de dry glaze groene kruiden.
- Steek nu om beurten een stuk lamsvlees, wortel, courgette en rode ui op de prikker.
- Presenteer op een toonbankschaaltje en bestrooi licht met de vers gesneden peterselie.

### SAMENSTELLING

- **50 G/KG DRY GLAZE GROENE KRUIDEN (AD01611-01)**
- **LAMSHAASJES OF LAMSFILET**
- **PRIKKERS**
- **WORTEL**
- **COURGETTE**
- **RODE UI**
- **VERS GESNEDEN PETERSELIE**