



VARKENSREEPJES POMMERY

Ingrediënten		
1 kg	varkensvlees (heupstukjes)	
1 kg	BASISSAUS VOOR VLEESSALADE	Claes
200 g	GRAANMOSTERD	Pommery
35 g	MORE MEAT	Benel
150 ml	water	
	PAPRIKA CHIPS ROOD #1000880 (decoratie)	Raps
	BIESLOOK GTK #1004658	Raps

Werkwijze

- Snijd het varkensvlees in flinterdunne reepjes.
- Meng de MORE MEAT met het water en vermeng vervolgens krachtig met het vlees tot al het vocht door het vlees is opgenomen.
- Laat rusten in de koeling.
- Bak het vlees kort en krachtig aan in een wok en laat snel afkoelen.
- Meng de BASISSAUS VOOR VLEESSALADE met de GRAANMOSTERD.
- Vermeng het afgekoelde vlees met de saus.
- Presenteer de salade in een grote, witte Revol schotel en garneer af met de RODE PAPRIKA CHIPS. Bestrooi het geheel met BIESLOOK GTK.