



*Verstegen, with pleasure.*



## ITALIAANSE VLEESKOEK

### Ingrediënten

|       |                                       |           |
|-------|---------------------------------------|-----------|
| 1 kg  | varkensvlees (60 % mager - 40 % kaak) |           |
| 7 g   | SPICEMIX DEL MONDO LA SPEZIA #582774  | Verstegen |
| 65 g  | CONTENTA 4 BELGIE #311205/311220      | Verstegen |
| 18 g  | COLOROZOZOUT #344005/344001           | Verstegen |
| 1     | rode paprika                          |           |
| 1     | groene paprika                        |           |
| 1     | gele paprika                          |           |
| 2     | grote tomaten                         |           |
| 300 g | gemalen kaas                          |           |

### Werkwijze

- Het varkensvlees door de 3 mm plaat malen en mengen met de CONTENTA 4 BELGIE, het COLOROZOZOUT en de SPICEMIX DEL MONDO LA SPEZIA.
- De tomaten ontpitten en in blokjes snijden.
- De paprika's in blokjes snijden en voor de garnituur een gedeelte in ringen snijden.
- Het deeg mengen met de tomaat, paprika en gemalen kaas.
- Het deeg in vormen doen en bedekken met de paprika ringen en wat gemalen kaas.
- Bakken volgens eigen methode en verkopen als broodbeleg.