

Rookworst wrap



Grondstoffen: Varkensvlees 70/30 (schouder kinnebak) 1000 gram
Ontbijtspek

Benodigheden;	Gelderse rookworstkruiden	Raps	121915935	5 gram
	Kruidentolie Chilli willy	Raps	121950300	
	Wrap	Qualite d'Or	123019120	
	Raprall	Raps	121925460	5 gram
	Keukenzout	Weidelco	122732900	16 gram
	Kaas geraspt	Vergeer	122803625	40 gram

Werkwijze: Maal het varkensgehakt 1x door de grove plaat en meng de kruiden, zout en Raprall licht door.
Draai de massa nog 1x door de fijne plaat en meng lichtjes na.
Vul de wrap met ca. 110 gram deeg als een dunne rol
Bestrooi het deeg met geraspte kaas.
De wrap oprollen.
De wrap bestrijken met de kruidenolie Chilli willy en beleggen met plakjes ontbijtspek.

Bereidingswijze: Rauw; Voorverwarmde oven 30 minuten op 160°C
Vorgegaard; Voorverwarmde oven 12 minuten 170°C

PL17092020

Weidelco Leeuwarden

Piter Terpstrawei 28
8914 BJ Leeuwarden
Telefoon (088) 280 00 00
Telefax (088) 280 00 05
Email leeuwarden@weidelco.nl

Weidelco Sittard

Economiestraat 10
6135 KV Sittard
Telefoon (088) 280 00 30
Telefax (088) 280 00 35
Email sittard@weidelco.nl

Weidelco Tilburg

Heraclesstraat 4
5048 CG Tilburg
Telefoon (088) 280 00 20
Telefax (088) 280 00 25
Email tilburg@weidelco.nl

Weidelco Zwolle

Simon Stevinweg 8
8013 NB Zwolle
Telefoon (088) 280 00 10
Telefax (088) 280 00 15
Email zwolle@weidelco.nl