

# Scharrolletjes Dugléré

Artikel nr. 63313300

## Ingrediënten

- Schar
- Room
- Kaas
- Tomaten
- Sjalot
- Vermouth
- Groenten en specerijen



### STAP 1/3

#### Microgolf

- 1a. Uitklikken in ovenbestendige schaal met microgolf folie of deksel erover
- 1b. Plaats in microgolf 9-11 min - 900 Watt

#### Oven

- 2a. Uitklikken in ovenbestendige schaal
- 2b. Plaats in oven 30-35 min. - 160°C



### STAP 2/3 (voor oven)

- 1a. Haal uit de oven
- 1b. Controleer de kerntemperatuur: minimaal 72°C. Bijverwarmen indien nodig



### STAP 2/3 (voor microgolf)

- 1a. Haal uit de microgolf
- 1b. Controleer de kerntemperatuur: minimaal 72°C
- 1b. Zet 1 min. onder de grill/salamander tot toplaag mooi bruin is



### STAP 3/3

Werk af met de verschillende garnituren die op de volgende pagina vermeld worden

# Scharrolletjes Dugléré

Artikel nr. 63313300

## Benodigde keukenmaterialen

Oven of microgolfoven

Ovenbestendige serveerschaal

## Mise en place voor bereiding

Peterselie, verse garnaltjes, tomaatjes champignons, dille, waterkers

## Opmaak en afwerking bord

Werk af zoals op de foto



## ALLERGENEN



GRANEN



EI



VIS



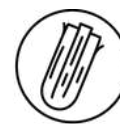
SCHAALDIEREN



PINDA'S



SOJA



SELDERIJ



MELK



NOTEN



MOSTERD



SESAM



SULFIET



LUPINE



WEEKDIEREN