

Blinde vinkjes van Corrie



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop
+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

Groep	Hoofdgerechten met vlees	
Seizoen	Winter	
Keuken	Nederlands	Lekker met
Beoordeling	5 sterren	

Ingrediënten

100 ml	Water
16 stuk	Prikkertjes
1 snuf	Zout
1 snuf	Peper
1 zakje	Maggi rundvlees jus
8 stuk	Augurken
16 plakje(s)	Ontbijtspek
8 plakje(s)	Rosbief (0,5 -1 cm)

Voorbereiding

Bestrooi de plakken met peper en zout.
Leg de plakken plat op een plank. Leg op elke plak 2 plakken ontbijtspek. Leg daarbovenop op elke plak aan het begin een augurk.
Rol de plak op om de augurk en en steek elk rolletje vast met 2 prikkertjes.
Bak de rolletjes op hoog vuur aan, blus af met water en laat ze vervolgens op laag vuur anderhalf uur sudderen.

Bereiding

Verwarm de blinde vlinkjes. Maak de jus met 200 ml water in een aparte steelpan volgens de gebruiksaanwijzing op het pakje. Schenk de jus bij de blinde vinkjes en laat even sudderen.

Wist u dat ...