



## Warme gerechten

# Homestyle friet Stouf vlees

### Ingrediënten

Art. nr.	Omschrijving	Hoeveelheid
154691	McCain Surecrisp homestyle	200 gr
151944	Meesterschap Stouf vlees abdijbierschotel	150 gr
184161	Bosuien	2 gr

### Bereidingswijze

- Leg de bevroren friet (200 gram) op de zwarte siliconen bakmat en schuif ze in de Merrychef
- Selecteer het juiste icoontje om het programma te starten
- Zet ondertussen een bord en bakje klaar
- Schep het gekoelde stouf vlees (150 gram) in een bakje
- Haal de friet uit de Merrychef en leg op het bord
- Zet het bakje stouf vlees op de zwarte siliconen bakmat en schuif in de Merrychef
- Selecteer het juiste icoontje om het programma te starten
- Haal het bakje stouf vlees uit de Merrychef en schep over de friet
- Garneer met gesneden bosui
- Serveer met een servetje

**Programma:** Homestyle friet + stouf vlees  
**Bereidingstijd:** 4:00 min 400V - 4:10 min 230V\*  
**Adviesprijs:** € 8,00 - € 10,00

**Bierpairing:**  
 Pils, Blond &  
 Sterk Blond

\*Bereidingstijd o.b.v. Merrychef conneX. Bereidingstijd met de Merrychef E2S kan afwijken.