

Blinde vinken (of slavinken)

Ingrediënten:

500 g rundsgehakt gekruid naar smaak
6 plakjes gerookte Zwartewoudham of ontbijtspek

Bereiding:

- 1) Vorm van het gehakt blinde vinken en wikkel elke blinde vink in een plakje ham.
- 2) Leg ze naast elkaar in de Ultra Pro 3.5L en laat het 35-40 min garen in een voorverwarmde oven van 200°C.

Smakelijk!!
Tine Monserez
tinetupperware@outlook.com