



Verfijnt. Veredelt. Volmaakt.

Hazenpeper

Benodigdheden

1400	gr.	Hazen vlees
700	gr.	Water
100	gr.	Wortelschijven
100	gr.	Preiringen
100	gr.	Uienringen
100	gr.	Bleekselderij

Kruiden en hulpstoffen per kg. massa:

700 gr. WILDMARINADE

#1000462-XXX

Werkwijze/bereidingswijze

Het vlees 1 dag van tevoren vermengen met de WILDMARINADE en in laten trekken in de koelcel. Het gemarineerde vlees mengen met het water en de groenten.

Bereiding:

In een pan smoren gedurende 120 - 150 minuten.

Bij bereiding in een combisteamer nooit boven de 90°C. bereiden i.v.m. schuimvorming.

Tip(s)

Als laatste kunt u 1/8 liter cognac toevoegen voor extra smaak.