



Verfijnt. Veredelt. Volmaakt.

# Reepeper

---

## Benodigdheden

---

1400	gr.	Ree schouder vlees
700	gr.	Water
100	gr.	Uienringen
100	gr.	Champignons
200	gr.	Zilveruitjes

### 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.