



Verfijnt. Veredelt. Volmaakt.

Wildpeper

Benodigdheden

1400	gr.	Wild (in grove stukken)	Bijv. haas, konijn, wildzwijn
700	gr.	Water	
100	gr.	Wortelschijven	
100	gr.	Preiringen	
100	gr.	Uienringen	
100	gr.	Champignons	

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)
