



## RUNDERRAGOUT

### BEREIDING

- Los de runderbouillon op in het water en laat de bouillon even doorkoken.
- Strooi de rouxkorrels in de bouillon en roer het met een garde tot een egale massa.
- Breng dit aan de kook en voeg het gegaarde rundvlees toe met de fijngehakte peterselie en roer dit met een spatel erdoor.

### SAMENSTELLING

- **175 GR SIGNATURE WITTE ROUXKORREL (ROUX\_2904-01)**
- **40 GR SIGNATURE BASIS RUNDERBOUILLON (AD02581-01)**
- **1 LITER WATER**
- **200 GRAM GOED GEGAARD RUNDVLEES (DRAADJESVLEES)**
- **20 GRAM PETERSELIE**