



*Exclusief voor
de ambachtelijke
verspecialist*



WILDSTOOPFOTJE MET BOSCHAMPIGNONS

BEREIDING

- Weeg de ingrediënten af.
- Kruid en kleur het vlees aan in boter.
- Schik het vlees in een stoofpot en overgiet met de rode wijn, de helft van het water en de wildfond.
- Laat het geheel zachtjes gaarsuddereren.
- Versnijd de boschampignons en bak ze even aan in boter.
- Los de Premix Sauce Espagnole op in de rest van het koude water.
- Als het vlees bijna gaar is voegt u de opgeloste Premix toe.
- Breng het geheel dan al roerend even terug aan de kook.
- Werk de saus af met de boschampignons en een

SAMENSTELLING

- **100 - 130 GR PREMIX SAUCE ESPAGNOLE (7048767)**
- **800 GRAM WATER**
- **200 GRAM RODE WIJN**
- **30 - 50 GRAM WILDFOND**
- **100 GRAM CULINAIRE ROOM**
- **500 GRAM BOSCHAMPIGNONS**
- **1,5 KG WILD (RAGOUT)**

scheutje room (naar smaak).