



## Konijnenbout met pruimen en champignons

### Ingrediënten

- 120 gram Premix sauce Espagnol Degens (artnr. 653249)
- 1 kg konijnenbout
- 200 gram gedroogde pruimen
- 250 gram kastanje champignons, gesneden
- 0,8 L water
- kookzak (artnr. 850008)

### Bereidingswijze

1. \* Kruid de konijnenbouten met stoofvleeskruiden
2. Los de Premix Espagnole op in water
3. Plaats de aangebraden konijnenbouten in een kookzak en voeg de opgeloste Premix Espagnole, de kastanje champignons en de pruimen toe en vacumeer deze.
4. Plaats de kookzak in de steamer en gaar het geheel op 90 Graden Celsius (alleen stoom)

---

#### VAV divers

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-leur  
T: 076 50 43 000  
F: 076 50 43 025

#### Arts divers

De Grens 28  
6598 DL-Heijen  
Gennep, Limburg  
T 0485 - 51 83 88

#### VDB divers

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
T: 071 40 20 101  
F: 071 40 22 014