



Hertengoulash met bospaddestoelen

Ingrediënten

* 120 gram Premix bruine sauzen Degens	653283
* 25 gram stoofvleeskruiden Degens	653210
* 15 gram paprikapoeder Degens	653167
* 800 ml water	
* 100 gram tomatenpuree	754503
* 100 ml kookroom	502164
* 200 ml rode wijn	
* 200 gram uienringen	400532
*200 gram paprikareepjes rood	400522
* 600 gram bospaddestoelen	
1,5 kg goulashvlees (hert)	

Bereidingswijze

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

- * Voeg een deel water aan de Premix toe en los deze al roerend op
- * Al roerend aan de kook brengen en kort doorkoken
- * Vlees aanzetten en in de bruine saus zachtjes garen,
- * Voeg de rest van de ingrediënten toe na 15 minuten, behalve de groenten.
- * De groenten apart aanzetten en toevoegen als het vlees bijna gaar is

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