



## Runderragout

### Ingrediënten

- 175 gram Signature witte roux korrels (Degens, 752404)
- 40 gram Signature Basis Runderbouillon (Degens, 752407)
- 1 liter Water
- 200 gram goed gegaard rundsvlees (draadjes vlees)
- 20 gram Peterselie (Degens, 653161)
- Ragout bakje Diameter 8cm (Pidy, 350041)

### Bereidingswijze

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

---

#### 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