



## Wildmarinade

### Ingrediënten

- \* 2 liter rode wijn
- \* 250 gram wortel, grof gesneden
- \* 250 gram knoldelderij, grof gesneden 400463
- \* 150 gram ui, grof gesneden 400366
- \* 5 takjes tijm
- \* 15 blaadjes verse laurier
- \* 4 kruidnagels 650795
- \* 1 eetlepel witte peperkorrels
- \* 20 jeneverbessen 650788
- 3 steranijs 651345

---

#### 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

---

## Bereidingswijze

\* Doe alle ingrediënten in een passende bak

\* Dompel het wild onder in de marinade en laat 12 tot 48 uur in de koeling staan

---

### 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