



Vleespannetje met rode wijnsaus

Ingrediënten

- 1000 gram rundvlees
- 300 gram Kruidensaus Rode Wijn 207300
- 200 gram gemengde groenten 400582

Bereidingswijze

- Snijd het rundvlees in blokjes.
- Meng vervolgens alle ingrediënten door elkaar en marineer het vlees ermee.

bereidingswijze consument:

- Blus een voorverwarmde pan af met een beetje water en gaar het gemarineerde vlees op middelhoog vuur in ongeveer 90 minuten gaar.
- Voeg indien gewenst nog wat rode wijn of crème fraîche toe.

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