



Runderbraadvlees in rode wijn

Ingrediënten

- 1000 gram runderbraadvlees, in stukjes
- 200 gram Kruidensaus Rode Wijn 207300
- 20 gram Winzersteak 654980

Bereidingswijze

1. Meng de Kruidensaus Rode Wijn met de Winzersteak kruiden en marineer het vlees ermee.

bereidingswijze consument:

- Wikkel het runderbraadvlees in braadfolie met aluminium rand en gaar in een voorverwarmde oven op een temperatuur van 160 °C tot een kerntemperatuur van 75°C is bereikt.

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