



Hertenstoof á la bourguignon

Ingrediënten

- 1000 gram hertenvlees
- 300 gram Kruidensaus Rode Wijn 207300
- 200 gram gemengde groenten 400502

Bereidingswijze

1. Snijd het hertenvlees in blokjes.
2. Meng vervolgens alle ingrediënten door elkaar en marineer het vlees ermee.

bereidingswijze consument:

- Blus een voorverwarmde gietijzeren pan af met een beetje water.
- Voeg het gemarineerde hertenvlees toe en laat ongeveer 2½ uur in gesloten pan garen.
- Voeg indien nodig nog wat rode wijn of room 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