

Everzwijn met savooikool, spek, witloof, een aardappelmousseline en een wildsaus met braaduitjes



Login en gebruik meteen onze food cost calculator

Bereken makkelijk je foodcost

Sla de berekeningen van je recepten op en gebruik ze onderweg

Bereken de kosten van dit recept >

Ingrediënten

− 10 +

Bereiding saus

braaduitjes	250 g
rode wijn	400 ml
Knorr Professional Specerijenpuree 3 Peper	10 g
water	500 ml
Knorr Professional Droge Fonds Wildfond	20 g
Knorr Gourmet Poivrade voor Wild	80 g
rode wijnazijn	25 ml

+ Voeg UFS producten toe aan de winkelmand

Bereiding

1 Bereiding saus

- Kook de in 2 gesneden braaduitjes in de rode wijn en de Knorr Professional Specerijenpuree 3 Pepers gedurende 10 minuten.
- Voeg het water toe en breng aan de kook.
- Voeg de Knorr Professional Wildfond poeder en de Knorr Gourmet Poivradesaus toe.
- Laat het geheel gedurende 5 minuten koken.
- Werk af met de rode wijnzijn.

© 2021 Unilever Food Solutions | Alle rechten voorbehouden

[Cookie Settings](#)