

# Ree met een mousseline van knolselder, airelles, spruit en een Chinonsaus met jeneverbess



## 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

### Bereiding saus

vetstof	20 ml
sjalotten fijngesneden	40 g
Knorr Professional Specerijenpuree 3 Pepers	6 g
jeneverbessen	5 g
rode 'chinon'-wijn	250 ml
water	500 ml
Knorr Professional Droge Fonds Wildfond	30 g
Knorr Fonds de Cuisine Bruine Roux 1 kg	20 g
boter	30 g

[+ Voeg UFS producten toe aan de winkelmand](#)

## Bereiding

## Bereiding saus

- Verhit de Phase with Natural Butter Flavour en stoof er de sjalot in aan samen met de Knorr Professional Specerijenpuree 3 Pepers en de gekneusde jeneverbes.
- Blus met de chinon en laat deze voor 80% uitkoken.
- Voeg het water toe en breng tot het kookpunt.
- Voeg al roerend de Knorr Professional Wildfond poeder toe en laat 5 minuten zachtjes koken.
- Bind de saus met de Knorr Fonds de Cuisine Bruine Roux.
- Monteer op het einde met de verse boter.

© 2021 Unilever Food Solutions | Alle rechten voorbehouden

[Cookie Settings](#)