



Toscaanse runderpoulet (prs)

Hoeveelheid: 4 PRS

Ingrediënt

	Aantal	Eenh.
runderpoulet hereford (i)	0,40	KG
bouillon vloeibaar (i)	0,40	L
bloem (i)	40,00	G
uien vuil (i)	0,04	KG
bleekselderij gesn. (i)	0,04	KG
bospeen (i)	0,04	KG
knoflookpulp (i)	0,40	G
salie vers (i)	1,20	G
rozemarijn vers (i)	0,80	G
laurierblad (i)	0,40	G
tomatenpuree (i)	16,00	G
chilisaus (i)	12,00	ML
olijfolie sansa (i)	4,00	ML

Bereidingswijze

1. Haal het rundvlees door de bloem.
2. Bak het vlees aan in de olie in een ruime pan.
3. Voeg de bouillon toe en laat het geheel aan de kook brengen.
4. Laat het daarna op een klein vuurtje sudderen.
5. De groenten en de kruiden na een half uur toevoegen.
6. Laat het geheel stoven tot het gaar is, zeker 1,5 uur.

