

KROKANTE HERTSUKADE



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Paddenstoelenmix 450g



Zwarte knoflookpuree
325g

INGREDIËNTEN

4 

- 800 g hertsukade
- 100 g Bresc Paddenstoelenmix
- 30 g Bresc Zwarte knoflookpuree
- peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Vermeng de paddenstoelenmix met de zwarte knoflook. Voeg, indien te dik, een klein beetje olijfolie toe. Bestrooi de sukade ruim met peper en zout en smeer met het paddenstoelen- en knoflookmengsel in. Gaar voor 4 uur op indirect vuur met een kerntemperatuur van 80 °C. Verwerk tot pulled hert en breng op smaak met peper en zout. Snijd in plakken van 1,5 centimeter en schroei deze kort dicht op de BBQ op hoog vuur.