

MEDITERRANE KALFSJUS



INGREDIËNTEN

0,5
l



- 30 g Bresc Sjalotten gehakt
- 3 dl rode port
- 5 dl jus de veau
- 10 g Bresc Roasted garlic puree
- 10 g Bresc Erbe Italiano
- 5 g Bresc Black garlic puree
- 20 g Bresc Pomodori marinati
- 50 g zilveruitjes
- 50 g zwarte olijven
- 1 dl olijfolie
- aardappelzetmeel

GEDEUKTE BRESC PRODUCTEN



Gehakte sjalot 1000g



Gemarineerde
tomatenstukjes 1000g



Geroosterde
knoflookpuree 325g



Italiaanse kruiden 450g



Zwarte knoflookpuree
325g

BEREIDINGSWIJZE

Kook de port in met de sjalot en voeg de jus de veau en de black garlic toe. Hak de zilveruitjes en olijven fijn. Kook de saus in totdat de gewenste dikte is bereikt. Voeg nu de kruiden toe, bind de jus eventueel af met aardappelzetmeel. Vermeng de jus met de andere producten, maar laat niet meer koken.