



Boodschappenlijst

Rode wijnsaus voor varkenshaasje

Voor 4 porties

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 2 sjalotten, fijngehakt | <input type="checkbox"/> 1 kl Dijonmosterd |
| <input type="checkbox"/> 1 teentje look, fijngehakt (optioneel) | <input type="checkbox"/> 1 takje tijm |
| <input type="checkbox"/> 250 ml stevige rode wijn (cabernet sauvignon of merlot) | <input type="checkbox"/> 1 laurierblad |
| <input type="checkbox"/> 200 ml runder- of kalfsfond | <input type="checkbox"/> Een scheutje olijfolie of het braadvet van het vlees |
| <input type="checkbox"/> 20 à 30 gr koude boter, in blokjes | <input type="checkbox"/> Peper en zout |