



Boodschappenlijst

Varkensvlees met romige pepersaus en puree

Voor 4 porties

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 600 gr varkensvlees (haasje of gebraad) | <input type="checkbox"/> 30 ml cognac of vieille fine (optioneel) |
| <input type="checkbox"/> 800 gr kruimige aardappelen | <input type="checkbox"/> 40 gr boter (voor de puree) |
| <input type="checkbox"/> 250 gr champignons, in plakjes | <input type="checkbox"/> 20 gr boter (voor het bakken) |
| <input type="checkbox"/> 1 rode paprika, in reepjes | <input type="checkbox"/> 10 gr koude boter (voor het monteren van de saus) |
| <input type="checkbox"/> 1 el groene peperbolletjes (uit pot, licht uitgelekt) | <input type="checkbox"/> 80 ml volle melk, lauwwarm |
| <input type="checkbox"/> 200 ml slagroom | <input type="checkbox"/> peper en zout |

Boodschappenlijst van [kookpot.be](https://www.kookpot.be) · wereldwijd de meest uitgebreide receptensite