RAGOUT VAN EVERZWIJN MET NAZARETH KAASSAUS

Instructions:

Het vlees aanbakken in boter samen met de grof versneden uien en sjalotten en pijpajuintjes

Bijkruiden met peper, cayenne en zout en tijm

Hierbij de vleesbouillon toevoegen en zachtjes laten sudderen gedurende 1 uur tot het vlees gaar is. Regelmatig omroeren.

Roux maken met de boter, bloem, bouillon, kaas, peper en zout

Nu deze saus aan het vlees toevoegen en omroeren tot een mooie gebonden saus is bekomen

Afwerken met bieslook en peterselie

Serves:
4 people
Recepttype:
Hoofdgerecht
Moeilijkheid:
3