



Procureur met rozemarijn

 Bereiden in: braadpan

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 2 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 800 g procureur, in grove stukken,
- 2 uien, in halve ringen,
- 4 teentjes knoflook, geplet,
- 1 wortel, in plakjes,
- 2 takjes rozemarijn,
- 1 el tomatenpuree,
- 250 ml witte wijn (of heldere bouillon),
- 250 ml kippenbouillon,
- 1 laurierblad,
- Zout & peper,
- Scheutje olijfolie

Voedingswaarde

•

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Procureur met rozemarijn

Bereiding

- 1 Verhit een stoofpan met wat olijfolie en bak het varkensvlees rondom bruin.
- 2 Voeg de ui, knoflook en wortel toe en fruit 5 minuten mee.
- 3 Roer de tomatenpuree erdoor en laat even meebakken.
- 4 Blus af met de wijn en voeg daarna de bouillon toe.
- 5 Doe de rozemarijn en het laurierblad erbij, breng op smaak met zout en peper.
- 6 Laat het geheel zachtjes sudderen met de deksel op de pan, ca. 2 uur, tot het vlees zacht en uit elkaar valt.

Serveren

Voor een feestelijk tintje combineer je deze stoof met: - Romige aardappelgratin – zacht, smeuïg en perfect bij kruidig vlees - Geroosterde voorjaarsgroenten – wortel, pastinaak en asperges - Frisse lentesalade – met radijs en citroen-honingdressing - Ambachtelijk brood – om lekker mee te dippen Wijnsuggestie – een zachte Twentse wijn , van voortreffelijke kwaliteit! Tip: Werk het stoofpotje af met een takje rozemarijn of citroenrasp voor een frisse, feestelijke touch!

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten