



EXOTIC GAME MEAT, NATURAL FUTURE

Kangoeroe stoofvlees

Kangoeroevlees is mooi rood van kleur en bijzonder mager. Bovendien heeft het een hoog proteïne gehalte en bevat het veel mineralen. Het vlees is afkomstig van dieren die hun hele leven in de vrije natuur hebben doorgebracht, puur scharrelvlees dus. Kangoeroevlees wordt geslacht in EU goedgekeurde slachterijen en volgens HACCP normen geslacht en verwerkt.

PROEF NU ONZE

KANGOEROE GOULASH

Waarom?

100% Natuurlijk

Vrij van enige toevoeging

Lekkere volle wild smaak

Handige verpakking 2 * 2.5 kg

Interessante prijs

Bereiden?

Kangoeroegoulash kunt u bereiden als gewoon stoofvlees. Het hoeft dus zeker geen speciale bereiding te hebben.

Ingrediënten:

Bereidingswijze:

Doe peper en zout op het vlees. Kleur het stoofvlees aan in wat boter. Doe er de fijngesnipperde ui bij en laat bakken tot het glazig is.

Doe er een scheut bier bij tot het vlees onderstaat. Doe er al de kruiden bij.

Besmeer de boterham met een laagje mosterd en leg met de mosterdkant naar beneden in de pot.

Laat sudderen. Regelmatig kijken tot het vlees zacht is geworden.

Eet smakelijk!