



EXOTIC GAME MEAT, NATURAL FUTURE

Recepten Â» Krokodil op Creoolse wijze



Benodigheden

0,8 kg krokodilgoulash
1/3 groene paprika in blokjes gesneden
1/3 gehakte ui
½ kop gesneden witte selder
0,25 kg gepelde tomaat
1/5 l bruine suiker
1 scheutje witte wijn
½ l limoensap
kruidnagel, laurier, peper, zout
tabasco, Engelse saus

Bereiding

Smelt de boter in de pan, voeg de paprika, ui en selder toe, laat 10 min stoven. Kruid met peper, zout, laurier, kruidnagel en suiker, en breng aan de kook. Bak het krokodilvlees bruin aan, voeg de groentesaus eraan toe, laat zachtjes 45 min sudderen, af en toe roeren en eventueel een weinig bouillon toevoegen. Neem van het vuur en werk af met witte wijn, limoensap, Engelse saus en tabasco.

Presentatie

Dien op met wilde rijst.