



EXOTIC GAME MEAT, NATURAL FUTURE

Recepten Â» Bizon uit Louisiana

Benodigheden

700 gr bizonsteak of medaillon
cajunkruiden
boter
wilde champignons
weinig room
whisky

Bereiding

Stoof de champignons in wat boter, laat staan.
Kruid de bizon met de cajunkruiden, bak ze rosé en hou ze warm.
Blus de pan met de whisky, voeg wat room en de champignons toe.
Schik het vlees op bord en overgiet met de saus.
Dien op met warme maïs, bruine bonen en zelfgemaakte dik gesneden frietjes.