Krokante hertsukade



Ingrediënten

10

- 2000 g hertsukade
- 250 g Bresc Paddenstoelenmix
- 75 g Bresc Zwarte knoflookpuree
- peper en zout

Bereidingswijze

Vermeng de paddenstoelenmix met de zwarte knoflook. Voeg, indien te dik, een klein beetje olijfolie toe. Bestrooi de sukade ruim met peper en zout en smeer met het paddenstoelen- en knoflookmengsel in. Gaar voor 4 uur op indirect vuur met een kerntemperatuur van 80 . Verwerk tot pulled hert en breng op smaak met peper en zout. Snijd in plakken van 1,5 centimeter en schroei deze kort dicht op de BBQ op hoog vuur.

Gebruikte bresc producten



Bresc Paddenstoelenmix 450g



Bresc Zwarte knoflookpuree 325g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000