



Hollandse wildpeper

met peer, stamppot knolselderij met
gesnipperde kervel

Naam Receptuur: PL Hollandse wildpeper met peer, stampot knolselderij met gesnipperde kervel	
Toewijzing: Hoofdgerecht	

Datum: 22 Feb 2011
Groep en Subgroep: Wild stoofschotel
OPBRENGST: 10 pax

Foto: ja
Opmerking:

GRO	VLE	VIS	KK	WK	CAT	BAK	PAT
-----	-----	-----	----	----	-----	-----	-----

Ingrediënten	r / i	Hoeveelheden	Totaal	Eenheid
Hollandse wildpeper	r	1.75		kg
Stampot Knolselderij	r	1.		kg
Gesnipperde kervel	r	20		gm
Perenpartjes	i	30		stuks
Schorseneren chips	r	20		stuks

Bereidingswijze	Tijd
Afgarnen volgens foto	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
	min
TOTAAL PRODUCTIETIJD:	min

Naam Receptuur: Hollandse wildpeper
Toewijzing: Stoofgerecht

Datum: 22 Feb 2011
Groep en Subgroep: Wild stoofschotel
OPBRENGST: 3 kg

Foto:
Opmerking:

GRO	VLE	VIS	KK	WK	CAT	BAK	PAT
-----	-----	-----	----	----	-----	-----	-----

Ingrediënten	r / i	Hoeveelheden	Totaal	Eenheid
Wildpoulet pan klaar -/- vlies	i	1.5		kg
Witte uien ringen 5 mm	i	250		gm
Knolselderijblok 10 mm	i	150		gm
Wortel 10 mm	i	150		gm
Knoflookpulp	i	1.5		tbsp
Laurierblad	i	4		blad
Thijm	i	2		gr.takken
Rozemarijn	i	1		gr.takken
Grove mosterd	i	2		tbsp
Peperkoek	i	500		gm
Rode wijn	i	500		ml
Wildfond knorr dór	i	5		tbsp
Pure chocolade	i	200		gm
Water		750		ml
Zout	i	Naar smaak		gm
Gemalen witte peper	i	Naar smaak		gm
Boter	i	50		gm
Olijf olie	i	35		ml
Kruidnagels - fijn gekneusd	i	8		stuks
Jeneverbessen - fijn gekneusd	i	4		stuks

Bereidingswijze	Tijd	
Knoflook en witte uien glazig aanfruiten in boter en olijf olie		min
Wildpoulet toevoegen en rondom bruin bakken		min
Afblussen met rode wijn		min
Water toevoegen met wildfond knorr en droge specerijen		min
Peperkoek in blokjes snijden		min
Mosterd en groentensoorten toevoegen en aan de kook brengen		min
Nog 1.5 uur laten pruttelen het geheel opsmaak brengen met zout en peper.		min
Afmaken en indikken met peperkoek en pure chocolade		min
		min
		min
		min
		min
		min
		min
		min
		min
		min
		min
		min
		min
		min
		min
TOTAAL PRODUCTIETIJD:		min

Naam Receptuur: Gesnipperde kervel	
Toewijzing:	Kruiden

Datum:	18 Feb 2011
Groep en Subgroep:	Kruidentbereiding
OPBRENGST:	70 gram

Foto:
Opmerking:

GRO	VLE	VIS	KK	WK	CAT	BAK	PAT
-----	-----	-----	----	----	-----	-----	-----

Ingrediënten
Verse kervel

r / i	Hoeveelheden	Totaal	Eenheid
i	1		bos

Bereidingswijze	Tijd	
Kervel fijne snipperen met een scherpe schaar en wegzetten in een plastic		min
Bakje met deksel		min
		min
		min
		min
		min
		min
		min
		min
		min
		min
		min
		min
		min
		min
		min
		min
		min
		min
		min
		min
		min
		min
		min
		min
		min
		min
		min
		min
		min
		min
		min
		min
TOTAAL PRODUCTIETIJD:		min

