



# Boodschappenlijst

Varkensvlees met romige pepersaus en puree

Voor 4 personen

- |                                                                                |                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 600 gr varkensvlees (haasje of gebraad)               | <input type="checkbox"/> 30 ml cognac of vieille fine (optioneel)          |
| <input type="checkbox"/> 800 gr kruimige aardappelen                           | <input type="checkbox"/> 40 gr boter (voor de puree)                       |
| <input type="checkbox"/> 250 gr champignons, in plakjes                        | <input type="checkbox"/> 20 gr boter (voor het bakken)                     |
| <input type="checkbox"/> 1 rode paprika, in reepjes                            | <input type="checkbox"/> 10 gr koude boter (voor het monteren van de saus) |
| <input type="checkbox"/> 1 el groene peperbolletjes (uit pot, licht uitgelekt) | <input type="checkbox"/> 80 ml volle melk, lauwwarm                        |
| <input type="checkbox"/> 200 ml slagroom                                       | <input type="checkbox"/> peper en zout                                     |