

Stap 2



## Gebraden wild met winterpuree

STAP 2

1 persoon

### Dit recept bevat

4/5 portie groente | 1 portie eiwit

### Ingrediënten

100 gr. zuurkool, uitgelekt | 130 gr. knolselderij, geschild en in stukjes | 125 gr. wild, naar keuze | braadproduct, naar keuze | 2 takjes verse bladpeterselie, fijngesneden | 1 tl The 1:1 Diet Golden Vegetable | peper

### Bereiding

Gaar de zuurkool in 1 cm water in een pan met de deksel erop, op een lage temperatuur.

Gaar de stukjes knolselderij in een andere pan op dezelfde manier. Giet af en bewaar het kookvocht. Pureer de knolselderij tot een gladde puree.

Voeg de zuurkool toe aan de puree en meng het geheel.

Kruid het wild met peper en braad naar wens.

Voeg wat kookvocht van de knolselderij, peterselie, peper en de groentebouillon van The 1:1 Diet bij het braadvocht voor een jus.

Maak een bedje van de zuurkool en knolselderij, leg het wild er bovenop en gaarneer af met je zelfgemaakte jus.