

# Jonathan Zandbergen

## Wild goulash, rode kool met stoofperen, aardappelmousseline en zoetzure salade

### INSTRUCTIES (Zie ook de video)

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat alles op kamertemperatuur komen.
2. Breng een grote pan met water aan de kook.
3. Zet het vuur uit of heel zacht zodat het water niet meer kookt.
4. Leg de vacuumzakken met de rode kool en de aardappelmousseline in het hete water. (Let op: niet de goulash)
5. Verwarm de wild goulash in een pannetje met een scheutje water.
6. Verwarm voor de goulash, de rode kool en de mousseline de borden voor.
7. Haal na ongeveer 20 minuten de zakken uit het water.  
**Mocht één van de ingrediënten niet warm genoeg zijn kan je deze in een pan verder opwarmen).**
8. Maak de borden op zoals op de video of naar eigen inzicht.
9. Serveertip: Zet een schaal met druiven op de tafel.

