**Wildbouillon met fijne groenten**

**Ingrediënten**

**4 personen**

**75 g**

haricots verts

**4**

baby-maiskolfjes

**2**

bosuitjes

**2 potten**

wildfond

**3 eetlepels**

medium dry sherry

zout

versgemalen peper

**8**

zoute kaasstengels

**Kies producten**

**Aan de slag**

**Printen**

**Recept delen**

**1**

Haricots verts schoonmaken en halveren. Maïskolfjes in dunne plakjes snijden. In steelpan met ruim water en zout haricots verts en maïsplakjes in ca. 3 à 4 minuten beetgaar koken. In zeef onder koud stromend water afspoelen en laten uitlekken. Bosuitjes schoonmaken, in stukjes van 4 cm snijden en stukjes in lengte in flinterdunne reepjes snijden.

**2**

In pan wildfond met 2 potten water en sherry aan de kook brengen. Haricots verts en maïs toevoegen en geheel nog ca. 2 minuten zachtjes doorwarmen. Zout en peper naar smaak toevoegen. Wildbouillon in vier diepe borden scheppen, in midden bergje bosui leggen en op rand van borden twee kaasstengels leggen.



**Valle Del Sole Baby Maiskolfjes, 400 g**