

## **Ragoût de boulettes**

Ingrédients (tous disponibles à L'Original Packing Ltd.)

- 750 g Boeuf haché mi-maigre
- 750 g Porc haché maigre
- assaisonnement pour tourtière & ragoût Garno
- 1 salière de mélange à sauce à ragoût Montour
- 7 tasses d'eau froide



Préparation

Mélanger le bœuf et le porc. Assaisonner au goût la viande avec l'assaisonnement pour tourtière & ragoût Garno. Façonner en boulettes et mettre de côté.

Vider le mélange à sauce Ragoût dans une casserole et incorporer l'eau froide. Bien mélanger en brassant au fouet et amener à ébullition en remuant constamment. Ajouter les boulettes de viande, réduire à feu doux et couvrir. Laisser mijoter 40 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit bien cuite en remuant occasionnellement. Agrémenter votre repas de légumes congelé Artic Garden.

## **Meat balls and Gravy**

Ingredients (all available at L'Original Packing Ltd)

- 750 g Medium Ground beef
- 750 g Lean Ground Pork
- Garno Meat pie & Stew Ragout Spices
- 1 shaker of Montour Ragout sauce mix
- 7 cups of cold water



Preparation

Mix the meats together. Seasoned the meat to taste with Garno Meat pie & Stew Ragout Spices. Make meat balls and leave aside.

Empty the Ragout sauce mix into a saucepan and whisk in cold water, mixing well. Bring to a boil, stirring constantly. Add meatballs, reduce heat to low and cover. Simmer 40 minutes or until meatballs are cooked through, stirring occasionally. Add on to your meal a frozen Artic Garden vegetable.