

ROTI DE PIRETTE

BLADE ROAST

LOT# 3 161 29256 □10 05

POT AU FEU - POT ROAST

1. Assaisonner. Faire brunir dans une marmite ou au faitout légèrement huilé à feu moyen-vif.
 2. Ajouter 1 à 2 tasses (250 à 500ml) de liquide (tel que du vin rouge, du bouillon, des tomates en conserves ou de la soupe).
 3. Laisser mijoter, à couvert, sur le dessus de la cuisinière ou au four préchauffé à 325°F (160°C) au moins 3 heures ou jusqu'à tendreté. Ajouter des morceaux de légumes pendant la dernière 1/2 heure, au goût.
1. Season roast. Brown in lightly oiled Dutch oven or stockpot over medium-high heat.
 2. Add 1-2 cups (250-500ml) liquid (such as red wine, broth, canned tomatoes or soup).
 3. Simmer, covered, on stove-top or in 325°F (160°C) oven at least 3 hours or until tender. Add chunks of vegetables for final 1/2 hour, if desired.

PRÉPARÉ POUR / PREPARED FOR
LOBLAWS INC.
MONTRÉAL H4N 3L4, TORONTO M4T 2S8
CALGARY T2E 7S9, CANADA © 2002
GARDER AU FROID / KEEP REFRIGERATED

