

Wildpie

Hoofdgerecht 4 personen

Ingrediënten:

- 125 gr gerookte spekblokjes
- 500 gr hertenbiefstuk
- 1 tl koek- en speculaaskruiden
- 250 gr sjalotten
- 100 ml medium sherry
- 200 ml wildfond
- 200 gr winterpeen
- 1 el tijm
- 2 bl laurier
- 5 plakjes roomboter bladerdeeg (diepvries)
- 1 eidooier
- 4 eenpersoons ovenschaaltjes, ingevet



Bereiding:

Bak de spekblokjes in een braadpan zachtjes uit. Kruid het hertenvlees met de koekkruiden en zout en versgemalen peper naar smaak. Schep het vlees door de spekblokjes en bak het al omscheppend rondom bruin.

Halveer de sjalotten.

Schenk de sherry en fond langs de rand van de pan bij het vlees en schep de sjalotten en de kleingesneden peen erdoor.

Leg de takjes tijm en de laurierblaadjes erbij en stoof het vlees in 2 uur heel zachtjes gaar. Laat daarna het teveel aan vocht op hoog vuur inkoken; het vlees mag in een klein laagje vocht liggen.

Laat de vleeschotel iets afkoelen en breng hem op smaak met zout en versgemalen peper.

Schep het vlees met de groenten en de rest van het vocht in de ovenschaaltjes. Dek de schaaltes af met een plakje bladerdeeg en druk deze aan de rand met een schulprand dicht. Bestrijk de deegdeksels met eidooier en strooi er wat zout over.

Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius en bak de wildpies in 20 minuten goudbruin en gaar.

Wildpie - Vegetarisch?

Paddenstoelen-notenpie

Vervang: vlees & spek

Gebruik een mix van kastanjechampignons, oesterzwammen en eekhoorntjesbrood (ca. 600 g) voor een volle, aardse smaak. Voeg wat grof gehakte walnoten of hazelnoten toe voor bite. Een scheutje sojasaus of miso geeft een hartige umami-diepte.

Groente-en-chestnut pie

Vervang: vlees & spek

Combineer geroosterde wintergroenten (wortel, pastinaak, knolselderij) met kastanjes en wat gerookt paprikapoeder voor die rokerige toets van spek. Lekker romig met wat crème fraîche of een scheutje room erbij.