

Wildstoofpotje met spruitentaartje en stoofpeertje

Hoofdgerecht 4 personen

Ingrediënten wildstoofpot:

- 600 gr wildstoofvlees
- 300 ml rode wijn
- 400 ml wildbouillon
- 1 teen knoflook
- 1 bl laurier
- 150 gr champignons
- 15 gr appelstroop
- ½ el bessengelei (of jam)
- 90 gr zilveruitjes
- 60 gr blokjes mager gerookt spek
- 1 plak ontbijtkoek
- roomboter, peper, zout



Bereiden:

1. Gebruik een stoofpan. Bestrooi het vlees met peper, geen zout. Verhit de boter en laat het vlees bruin kleuren.
2. Haal het vlees uit de pan en fruit hierin de knoflook, zilveruitjes, champignons en de spekjes.
3. Blus af met de rode wijn en wildbouillon en laat iets inkoken. Voeg dan de appelstroop, ontbijtkoek en laurier toe.
4. Voeg het vlees toe en laat ongeveer 90 minuten gaar sudderen.
5. Voeg als laatste de bessengelei toe.

Ingrediënten spruitentaartje:

- 4 st groen koolbladeren
- 280 gr gekookte kastanjes
- 280 gr spruitjes
- 55 ml melk
- 85 ml room
- klontje roomboter
- zout en peper
- nootmuskaat

Bereiden:

1. Snijd de kastanjes in stukjes.
2. Blancheer de spruitjes 2 minuten en snijd ze doormidden.
3. Smelt een klontje boter in de pan en smoor hierin de spruitjes en kastanjes.
4. Blus af met de melk en room en laat 15-20 minuten stoven op laag vuur tot het vocht opgenomen is. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
5. Blancheer de koolbladeren 5 minuten en bekleed hiermee de souffle potjes en vul ze met het groentemengsel. Vouw de koolbladeren dicht, dek de vormpjes af en laat ze voor het uitserveren een kwartier opwarmen in de oven tot ze goed warm zijn.

Ingrediënten stoofpeertje:

- 1,5 kilo stoofpeertjes
- 500 ml droge witte wijn
- 100 ml crème de cassis
- 100 gr suiker
- 3 kruidnagels
- ½ tl koekkruiden (Baukje)
- 2 tl citroenrasp (Baukje)
- 1 st kaneelstokje

Bereiden:

1. Peertjes schillen, steeltjes en kroontjes eraan laten zitten.
2. In pan wijn, crème de cassis, suiker, kruidnagels, koekkruiden, citroenrasp en kaneelstokje aan de kook brengen. Al roerend suiker laten oplossen.
3. Peertjes in de wijn leggen en afgedekt op laag vuur in ca, 1 ¼ gaar stoven.

Presentatie:

Leg op ieder bord een spruitentaartje en een stoofpeertje. Voeg de wildstoofpot toe.

Eet smakelijk!