

Stoofpot van Hert



 Bereiden in: braadpan

 Voorbereiding: 0 min.

 Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- Gerecht voor 6-8 personen
- • 2 pond hertenstoofvlees (in blokjes)
- • 1 kopje uien (gesnipperd)
- • 3 middelgrote wortelen, in dunne plakjes
- • 1/4 kopje selderij, even fijn hakken
- • 3/4 theelepel zout
- • 1/2 theelepel gemalen zwarte peper
- • 2 theelepels gedroogde peterselie
- • 1/2 theelepel gedroogde tijm
- • 1/4 theelepel gedroogde rozemarijn
- • 1 kopje droge rode wijn
- • 3/4 kopjes bouillon (runderbouillon)
- • 5 plakjes ontbijspek (of gehakt)
- • 1 eetlepel bloem
- • 1 theelepel tomatenpuree
- • 125 gram champignons

Voedingswaarde

•



Stoofpot van Hert

Bereiding

- 1 Om te beginnen het hertenvlees, de uien, wortelen, selderij, zout, peper en de kruiden in een grote schaal doen.
- 2 Vervolgens kunt u de rode wijn, de bouillon over het hertenvlees, dek de schaal af zet deze in de koelkast gedurende 8 uur.
- 3 Wanneer u gaat bereiden giet u de marinade af en bewaar dit voor later in dit recept.
- 4 Bak het spek in een grote pan op hoog vuur tot het knapperig wordt.
- 5 Haal het spek, op 2 eetlepels na, uit de pan en leg het op keukenpapier om het vet eruit te laten trekken.
- 6 Fruit de uien, wortelen en selderij in het spekvet gedurende 5 minuten tot de groenten zacht worden. Breng ze over in een kom en zet ze even opzij.
- 7 Leg vervolgens het stoofvlees samen met de bloem in de pan en bak het in het resterende spekvet.
- 8 Als alle kanten van het vlees gebruind is roer je de tomatenpuree erdoor en kook je het mengsel gedurende 1 minuut.
- 9 Voeg de champignons, de gekookte groenten, het knapperige spek en het bewaarde marinadevocht toe aan de pan met het gebakken hertenvlees.
- 10 Kook het mengsel afgedekt op laag vuur gedurende zo'n 45 minuten tot 1 uur. Het hertenvlees stoofpotje is gaar als het vlees en de groenten mals zijn en de saus is ingedikt.

Eet smakelijk,

Serveren

Deze stoofpot is bijzonder lekker als hij wordt geserveerd met een verse groente aan de zijkant, samen met wat knapperig brood of zoete aardappelpuree.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten