

# Hertragout

 Bereiden in: braadpan

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 60 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 400 g hertenpoulet (), in kleine stukjes
- 2 el boter
- 2 el bloem
- 200 ml wild- of runderbouillon
- 100 ml rode port
- 1 kleine rode ui, fijngesnipperd
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 150 g paddenstoelenmix, in plakjes
- 50 g gedroogde cranberries
- 1 tl tijmblaadjes
- 400 g tagliatelle
- 50 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- Zout en peper naar smaak
- Verse peterselie of rozemarijn, fijngehakt (voor garnering)

## Voedingswaarde

•

# Hertragout



## Bereiding

- 1 Wild aanbraden: Verhit de boter in een grote pan en bak de stukjes wildpoulet rondom bruin. Haal uit de pan en zet apart.
- 2 Groenten bakken: Voeg de rode ui en knoflook toe aan de pan en bak tot ze glazig zijn. Voeg de paddenstoelen toe en bak tot ze lichtbruin zijn.
- 3 Saus maken: Strooi de bloem over de groenten en roer goed door. Voeg beetje bij beetje de bouillon en port toe terwijl je blijft roeren, zodat er een gladde saus ontstaat.
- 4 Ragout samenstellen: Voeg het vlees terug in de pan samen met de cranberries en tijm. Laat dit ongeveer 1 uur zachtjes sudderen. Breng op smaak met zout en peper.
- 5 Pasta bereiden: Kook ondertussen de pasta volgens de verpakking. Giet af en meng met de ragout.

## Serveren

Server de pasta met een royale hoeveelheid Parmezaanse kaas en garneer met verse peterselie of rozemarijn.

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)