

Pasta met wild, port en cranberries

 Bereiden in: grote pan

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 100 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- Ingrediënten (voor 4 pasteitjes):
- 300 g wildpoulet (bijv. hert of wildzwijn), 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
- 1 el rode wijnazijn
- Zout en peper naar smaak
- 4 grote pasteibakjes van bladerdeeg

Voedingswaarde

•



Pasta met wild, port en cranberries

Bereiding

- 1 Wild aanbraden: Smelt 1 el boter in een braadpan en bak de stukjes wildpoulet rondom bruin. Haal het vlees uit de pan en zet apart.
- 2 Groenten bakken: Voeg in dezelfde pan de resterende boter toe en bak de rode ui en knoflook tot ze glazig zijn. Voeg de paddenstoelen toe en bak tot ze licht goudbruin zijn.
- 3 Saus maken: Strooi de bloem over de groenten en roer goed door. Laat de bloem 2 minuten garen.
Voeg beetje bij beetje de bouillon en rode port toe, terwijl je blijft roeren, tot je een gladde saus hebt.
- 4 Ragout samenstellen: Doe het wildvlees terug in de pan en voeg de tijm, cranberries en rode wijnazijn toe. Laat het geheel ongeveer 1,5 uur zachtjes sudderen, zodat de smaken goed samenkomen en het vlees mals wordt. Breng op smaak met zout en peper.
- 5 Pasteibakjes vullen: Verwarm de pasteibakjes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Vul ze royaal met de wildragout en serveer direct.

Serveren

Garneer de pasteitjes met verse peterselie of een klein takje rozemarijn. Serveer met een frisse groene salade of geroosterde spruitjes voor een feestelijke touch. Een glas stevige rode wijn, zoals een Merlot of Malbec, maakt dit gerecht compleet.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten