



Wildstoof met cranberries

 Bereiden in: braadpan

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 180 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 800 g wildstoofvlees (hert, ree of wildzwijn poulet) • 2 el boter of olie • 2 uien, in halve ringen • 2 teentjes knoflook, fijngehakt • 2 wortels, in plakjes • 1 prei, in ringen • 200 g champignons, in kwarten • 250 ml rode wijn • 250 ml wildfond of runderbouillon • 2 el tomatenpuree • 2 tl mosterd • 2 laurierblaadjes • 2 takjes tijm (of 1 tl gedroogde tijm) • 3 kruidnagels • 100 g gedroogde cranberries (of verse) • 1 el balsamicoazijn • Zout en peper naar smaak • 1 el bloem (optioneel, voor binding)

Voedingswaarde

•



Wildstoof met cranberries

Bereiding

- 1** Vlees aanbraden: Verhit de boter in een stoofpan en bak het poulet rondom bruin. Haal het vlees uit de pan en zet apart.
- 2** Groenten fruiten: Bak in dezelfde pan de uien, knoflook, wortel, prei en champignons tot ze zacht beginnen te worden.
- 3** Smaakmakers toevoegen: Roer de tomatenpuree, mosterd en balsamicoazijn door de groenten en bak kort mee. Voeg dan de laurier, tijm en kruidnagel toe.
- 4** Blussen en laten sudderen: Giet de rode wijn en wildfond erbij en roer goed door. Voeg het vlees weer toe, breng op smaak met zout en peper en laat op laag vuur minstens 3 uur zachtjes pruttelen met de deksel schuin op de pan.
- 5** Cranberries toevoegen: Voeg de cranberries toe en laat de stoofpot nog 30 minuten sudderen, zodat de smaken mooi in elkaar trekken. Indien gewenst, de saus iets binden met een lepel bloem.

Serveren

Serveren & genieten: Serveer de stoofpot met romige aardappelpuree, knapperig brood of geroosterde wintergroenten.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten