

 Bereiden in: braadpan

 Voorbereiding: 25 min.

 Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 600 g wildzwijnpoulet
- 1 ui
- 1 wortel
- 1 stengel bleekselderij
- 2 el boter
- 1 el bloem
- 1 el tomatenpuree
- 200 ml rode wijn
- 400 ml wild - of runderbouillon
- 1 laurierblad
- 1 takje tijm
- 2 el room
- 1 rol bladerdeeg
- peper & zout.

Voedingswaarde

-

Bereiding

- 1 Bak het vlees in boter rondom bruin, voeg ui, wortel en bleekselderij toe, bak even mee en roer de bloem erdoor.
- 2 Voeg tomatenpuree toe, blus af met rode wijn en schenk de bouillon erbij.
- 3 Voeg laurier en tijm toe en laat $\pm 1,5$ uur zachtjes stoven tot het vlees mals is.
- 4 Roer de room erdoor en breng op smaak met peper en zout.
- 5 Schep de ragout in ovenvaste schaaltes, dek af met bladerdeeg
- 6 Bestrijk met een beetje ei en bak ± 20 minuten op 200°C tot goudbruin.

Serveren

Serveer warm, met wat cranberrycompote of spruitjes met spekjes erbij — een herfstgerecht dat voelt als een omhelzing.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten