

Hertenstoof met Zeeuwsche Zoute

Hertenstoof is een echte showstopper. Perfect voor het kerstdiner. Begin wel op tijd met koken, de wildstoof moet namelijk wel een aardig tijd sudderen, zo wordt het vlees heerlijk mals!

| | |
|------------------|--------------|
| Menugang: | Hoofdgerecht |
| Type gerecht: | Vleesgerecht |
| Aantal personen: | 6 |
| Bereidingstijd: | 180 minuten |

Hertenstoof is een echte showstopper. Perfect voor het kerstdiner. Begin wel op tijd met koken, de wildstoof moet namelijk wel een aardig tijd sudderen, zo wordt het vlees heerlijk mals!

Bereidwijze

1. Pel de ui en knoflookteentjes en snijd ze fijn.
2. Schil de winterpeen en snijd deze in dunne plakjes.
3. Doe een scheut Betis bakolijfolie in een braadpan en fruit de ui, knoflook en peen aan.
4. Snijd de hertensukade in kleine blokjes en bak deze op hoog vuur mee tot de blokjes aan alle kanten dichtgeschroeid zijn. Blus nu het geheel af met rode wijn en wildfond. Zet het vuur lager en laat het geheel sudderen.
5. Snijd nu 4 dunne plakjes ontbijtkoek en voeg deze in kleine stukjes toe aan het geheel. Voeg ook de laurier en kruidnagel toe.
6. Laat de wildstoof nu ongeveer 2,5 uur, met deksel, op zacht vuur garen. De stoof is gaar zodra het vocht van de wijn en wildfond ingedikt is.
7. Voeg nu peper en Zeeuwsche Zoute Puur zeezout toe. Eet smakelijk!

Ingrediënten

- 1 kg hertensukade
- 1 ui
- 2 knoflookteentjes
- 100 ml rode wijn
- 300 ml wildfond
- 4 plakjes ontbijtkoek
- 1 winterpeen
- 2 laurierbladeren
- 2 kruidnagels
- Betis bakolijfolie groen
- Peper
- Zeeuwsche Zoute Puur

accessoires

- braadpan