

INTERIEUR

PAAUWE

ZONNEMAIRE

HERTENSTOVERIJ MET BELGISCH BIER

INGREDIËNTEN

- 700 g hertenstoofvlees, in blokjes
- 2-3 el bloem
- 3 el olijfolie
- 2 uien in dunne halve ringen
- 1 prei in dunne ringen
- 0,5 bosje bladpeterselie steeltjes fijngehakt, blad grofgehakt
- 400 g kastanje-champignons in stukken
- zout en peper
- 4 steeljes rozemarijn
- 2 el paprikapoeder
- 6 tenen knoflook geperst
- 6 jeneverbessen
- 3 kruidnagels
- 2 el tomatenpuree
- 1 blik tomatenstukjes 400 g
- 2 sneetjes ontbijtkoek
- 2 flesjes belgisch dubbel of trippel bier
- 125 g zure room



BEREIDINGSWIJZE

- Doe het hertenstoofvlees en de bloem in een kom en hussel zodat alle vleesstukjes bedekt zijn met een dun laagje bloem. Schud het teveel eraf.
- Verhit 2 eetlepels olijfolie in een braadpan. Bak het vlees in enkele porties in de braadpan op hoog vuur rondom bruin aan. Schep het vlees uit de pan en zet apart.
- Verhit 1 eetlepel olijfolie in de braadpan. Fruit de ui en peterselie steeltjes 5 minuten op laag vuur. Draai dan het vuur omhoog en roerbak de kastanjechampignons 5 minuten. Bestrooi met zout, peper en paprikapoeder. Schep de knoflook, kruidnagel, jeneverbessen en rozemarijn erdoor en bak 1 minuut mee.
- Schep de tomatenpuree erdoor, voeg het hertenvlees toe en giet de tomaten, ontbijtkoek en de flesjes bier erbij. Voeg zoveel water toe dat het vlees precies onder staat. Breng aan de kook, doe het deksel er schuin op en laat 2.5 tot 3 uur op middel tot laag vuur stoven, of tot het vlees mals is en makkelijk uit elkaar valt.
- Check regelmatig hoe het met de saus staat. Dreigt het gerecht tussendoor droog te koken, voeg dan een scheut water toe. Is de saus juist erg dun, laat het deksel dan de laatste 30 minuten eraf.
- Serveer het gerecht met de bladpeterselie erover en de zure room erbij. Deze stoofschotel is heerlijk met aardappelpuree en gestoofde peertjes.

GENIET ERVAN EN FIJNE FEESTDAGEN TOEGEWENST!

Arthur Stoel, Chef-kok | Brasserie Bries, Renesse

