



WILD RAGOUT

INGREDIENTEN

- PEPER
- ZOUT
- 250 ML RODE WIJN
- 150 ML RODE PORTO
- ROZE PEPER
- 10 JENEVERBESSEN
- TIJM
- ROSEMARIJN
- LAURIER
- WILDFOND OF WILDFOND PASTA
- BOTER
- BONK AJUIN
- BRUINE ROUX
- KNOFLOOK



HOEEVEELHEID

1 kg



BEREIDING

120 min

**HET
SEI
ZOEN**

ALLES WAT NU
LEKKER IS

- 1** Het vlees kruiden met peper en zout en aanbakken in boter in een ruime braadpan.
- 2** Eenmaal het vlees een mooie korst heeft haal je het terug uit de pan.
- 3** In het aanbaksel van het vlees stoven we 2 grof gesneden bonk ajuinen en 1 teentje knoflook.
- 4** Als de ajuinen gestoofd zijn doen we het vlees terug in pot.
- 5** Nu voegen we wildfond toe tot het vlees helemaal onder staat. Hierin heb je de keuze uit pasta of fond in pot. (wij gebruiken altijd pasta)
 - a. Wildfond pasta (60 gram pasta per liter water)**
 - b. Wildfond uit pot**
- 6** Voeg 250 ml rode wijn toe (geen te dure/kwaliteitsvolle)
- 7** Voeg 150 ml rode porto toe (geen te dure/kwaliteitsvolle)
- 8** Voeg een boeket garni toe. (Bundel van rozemarijn, tijm en laurier)
- 9** Voeg 10 jeneverbessen toe
- 10** Voeg 1 eetlepel roze peper toe
- 11** Voeg 1 eetlepel pure chocolade toe
- 12** Voeg 2 eetlepels confituur toe (Keuzen uit Bosbessen, bosvruchten, veenbessen, bramen, rode bessen, etc.)
- 13** Laten sudderen tot de ragout beetgaar is (+ 1,5 uur)
- 14** Nu voegen we bruine roux toe tot we de gewenste binding hebben.
- 15** Smakelijk!