



Hertenragout met bier en selderpuree



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 uien
boter
1 kilogram hertenragout
peper en zout
1 flesje grimbergen (dubbel)
5 deciliter wildfond
2 wortels
1 eetlepel kandisuiker
500 gram aardappelen (bloemig)
1 knolselder
1 citroen
1 l melk
nootmuskaat
room

Bereidingswijze

- 1.** Snipper de uien fijn.
- 2.** Verhit de boter in een pan en stoof de uiensnippers tot ze goudbruin zijn.
- 3.** Kruid ondertussen de hertenragout met peper en zout en voeg het toe.
- 4.** Bak het vlees rondom rond mooi goudbruin. Roer voorzichtig om.
- 5.** Overgiet het met het bier en de wildfond.
- 6.** Voeg de geschildte en in stukken gesneden wortelen toe.
- 7.** Laat 2 uur op een laag vuurtje sudderen.



- 8.** Voeg de kandijsuiker toe en laat nog een half uurtje verder garen.
- 9.** Bind de saus indien nodig.
- 10.** Schil de aardappelen en snij in stukken.
- 11.** Schil de knolselder en smeer in met de halve citroen. Snij de knolselder in stukken.
- 12.** Doe de stukken aardappel en knolselder in een kookpot. Voeg een liter melk toe. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Laat 20 minuten koken.
- 13.** Giet af en pureer. Giet de room en erbij en breng op smaak.
- 14.** Server met selderpuree.