

Hertenstoofpastei

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

1 kilogram hertenvlees (in blokjes)
arachideolie
100 gram gerookte spekblokjes
2 uien (gesnipperd)
200 gram kastanjechampignons
3 eetlepels bloem
1 eetlepel tomatenketchup
150 ml rode wijn (of donker bier)
600 ml runderbouillon
2 blaadjes laurier
1 eierdooier
1 rol bladerdeeg (kant-en-klaar)
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Verwarm de oven voor op 150 °C. Bak het hertenvlees in porties in arachideolie rondom mooi goudbruin. Gebruik hiervoor een ovenbestendige braadpan. Schep het vlees uit de pan en hou apart.**

2. **Doe wat extra olie in de pan, voeg het spek toe en bak het mooi goudbruin. Voeg de gesnipperde ui toe en roerbak gedurende 5 minuten.**

3. **Snij de champignons in partjes. Zet het vuur middelhoog, voeg de champignons toe en bak nog een paar minuten mee, tot ze zacht zijn. Bestrooi met de bloem en roerbak 2 minuten. Voeg het vlees met het bakvocht en de ketchup toe en roer goed door. Schenk er de wijn of het bier bij en breng aan de kook. Laat een paar minuten inkoken. Giet de runderbouillon erbij, voeg de laurierblaadjes toe en kruid met peper en zout. Doe het deksel op de pan en zet ongeveer 2 uur in de oven, tot het vlees mals is.**

4. **Verwarm de oven voor op 220 °C. Doe de vulling in een quichevorm van ongeveer 24 à 26 cm diameter.**

5. **Kluts de eidooier los en bestrijk de rand van de vorm met een beetje van de eidooier. Rol het bladerdeeg uit, leg het over de vulling, snijd de overhangende randjes eraf met een mes en druk het deeg tegen de rand. Gebruik hier eventueel een vork voor. Bestrijk de pastei met de rest van de eidooier en maak met een mesje een klein sneetje in het midden, zodat de stoom kan ontsnappen. Bak de pastei in ongeveer 35 minuten in de oven, tot het deeg mooi goudbruin is.**