

Hertenstoofpotje



Feestelijk wildstoofpotje

Ingrediënten

Hertenstoofvlees	4 kg
Parijse of Kastanjechampignons in 4 gesneden	1 kg
Rode wijn	750 g
Veenbessenconfituur	300 g
Brunoise van wortel en witte selder	300 g
Lichte kippen- of wild bouillon (licht gezouten)	3 kg
Evlier Stoofpotjesmix	480 g
Evlier Champignonextract	10 g

Bereiding

Kleur het hertenstoofvlees aan zonder peper en zout. Haal het uit de pan en leg het in een vergiet. Stoof de brunoise van wortel en selder samen met de champignons licht aan in dezelfde pan. Haal ook de groentjes uit de pan en voeg ze bij het vlees in het vergiet.

Deglaceer de pan met de wijn. Voeg de veenbessenconfituur en de bouillon toe. Voeg al roerend de **Evlier Stoofpotjesmix** en het **Evlier Champignonextract** toe. Laat de saus tot het kookpunt komen en vervolgens nog 10 minuten sudderen.

Blijf steeds roeren, tot de saus glanzend egaal is. Voeg het vlees en de groenten bij de saus en breng deze opnieuw tot het kookpunt. Kruid naar smaak met **Evlier Specerijenzout**.

Laat het stoofpotje afkoelen, vul het af in kookzakken, vacumeer deze en stoom ze 4 uur en 30 minuten op 95 °C. Koel de zakken zo snel mogelijk af en bewaar ze in de koeling op 2 °C. Ongeopend is het hertenstoofpotje een maand houdbaar.



Evlier Stoofpotjesmix is ideaal om vacuüm te koken en zorgt ervoor dat de saus niet verwatert en haar natuurlijke glans behoudt.