



Civetsaus,

basis Stoverijen & Poivrade

FORUM
culinaire

Onze recepten

Snel en eenvoudig !

HINDERAGOUT

[met rode Wijn - gedroogde Pruimen & Kaneel]

Ingrediënten voor ±4,250 kg:

- ◇ 2 kg Hinderagout
- ◇ 2.250 ml Water
- ◇ 250 ml rode wijn
- ◇ 2 Kruidnagels
- ◇ 3 g (±1 st.) Kaneelstok
- ◇ 120 g (±3 soeplepel) Sinaasappelconfituur
- ◇ 275 g **Haco Civetsaus**, basis stoverijen
- ◇ 400 g ontpitte gedroogde Pruimen
- ◇ 500 g witte Champignons (400 g netto)
- ◇ 400 g gezouten Spekreepjes

Bereiding:

1. *Het vlees in een pan kleuren (met olie/boter) en reserveren.*
2. *Water, wijn, kruiden en confituur aan de kook brengen (houd ¼ van de vloeistof koud om met de civetsaus te mengen tot een gladde massa).*
3. *Voeg de Civetsaus toe en breng aan de kook, voeg de pruimen en het vlees er bij, breng opnieuw aan de kook en laat 2 min. zachtjes koken.*
4. *Dek de stoofpot met aluminium en deksel af en plaats ze in een oven op 180°C.*
5. *Laat de ragout ongeveer 1u30 in de oven stoven.*
6. *De spekreepjes in koud water blancheren- spoelen - en laten uitlekken.*
7. *In een bakpan (met weinige vetstof), begin met de spekreepjes zachtjes te bakken, voeg daarbij de in kwart gesneden champignons, verhoog het vuur en laat samen bakken.*
8. *Voeg de helft van deze garnituur in de nog warme ragout. De andere helft reserveren om - na afkoeling van de ragout - de schotel te garneren.*