



Civetsaus, basis Stoverijen & Poivrade

FORUM
culinaire

Onze recepten

Snel en eenvoudig!

RAGOUT VAN WILD

Ingrediënten

- 1 kg Stoofvlees van Wild
- 120 g **Haco Civetsaus**, basis stoverijen
- 1,2 L koud Water of andere vloeistof*
- 200 g gezouten Spekblokjes
- 200 g Champignons Miniatuur
- 200 g Zilveruitjes (geglaceerd)

Bereiding

Bak in een pan

Giet het over in een zware kookpot.

Maak 1 liter saus met

en

Giet de saus bij het vlees en breng aan de kook. Het schuim afscheppen!

Laat ± 2u op een zacht vuurtje zonder deksel tot het vlees bijna gaar is. Af en toe roeren en indien nodig wat water* toevoegen.

Voeg daarbij de **klassieke garnituur** van:

Blancheren en daarna bakken

Bakken in boter

Opzetten in een pan met een beetje water, wat suiker en een klontje boter. Laten inkoken tot ze karamelkleurig zijn.

Toevoegen aan de ragout en 15min meestoven.

Verijken, verfijnen en parfumeren ... het is nu dat uw creativiteit telt!

Bvb: 200 g Gedroogde pruimen (ontpit) toevoegen. Of andere donkere vruchten zoals rode bessen, veenbessen, kersen, braambessen, vlierbessen, enz. Of een beetje zeste van sinaasappel, wildselder (lavas), rapen, boschampignons, look, kruidnagel, rozemarijn enz.

Of parfumeren met Cognac, Sherry, marinade, chocolade, enz.

Voor een echte civet is het noodzakelijk om de saus af te werken met bloed (of lever) van wild (let op! de saus mag dan niet meer doorkoken)

Trucs & Tips

- ☞ De "Ragoût" is zeker een van de oudste bereidingen die bestaan (1642), het is eigenlijk de kunst om minder fraaie vlezen om te toveren in een succulent gerecht! De naam "Ragoût" komt trouwens uit de Frans "Ragoûter" (remettre en appétit" of in het Nederlands "opnieuw smakelijk maken!").
- ☞ Er zijn dus ontelbare varianten.
- ☞ De Civetsaus kan ook dienen om een "Bœuf Bourguignon" of een "Coq au vin" klaar te maken.
- ☞ De Civetsaus is ook een uitstekende basis voor een typische wildsaus; de "Poivradesaus".