



Hutspot met hertenstoof

Hutspot van zoete aardappel, paarse peen en rode ui met een klassieke stoof van hertenvlees

Gang

HOOFDGERECHT

Aantal Personen

4

Bereidingstijd

40 MINUTEN

Wachttijd

3 UUR

Ingrediënten

Voor de hertenstoof

- 800 g gesneden hertenstoofvlees
- 1 winterwortel
- 1 gele ui
- 4 stengels bleekselderij
- ½ fles Italiaanse rode wijn
- 2 laurierblaadjes
- 4 kruidnagels
- 5 dl wildfond
- 2 el tarwebloem
- 3 plakjes peperkoek
- 200 g witte champignons
- 125 g gerookte spekreepjes
- 125 g uitgelekte zilveruitjes
- 1 handappel
- Klontje roomboter
- Versgemalen peper
- Zout

Voor de hutspot

- 600 g zoete aardappel
- 500 g winterpeenmix
- 2 rode uien
- 150 ml melk
- Klontje roomboter
- Versgemalen peper
- Zout

Bereidingswijze

1. Maak voor de stoof de wortel, de ui en de bleekselderij schoon en snijd niet te fijn.
2. Doe het gesneden hertenstoofvlees met de groenten, de laurierblaadjes en de kruidnagels in een kom en schenk er de rode wijn overheen. Dek af met folie en laat een nacht marineren.
3. Giet de volgende dag af, maar bewaar de marinade wel.
4. Verwarm in een ruime braadpan een klontje roomboter en bak in een aantal etappes het vlees en de groenten stevig aan. Voeg de tarwebloem toe en schep om.
5. Blus het geheel af met de marinade als het mooi is gebakken en breng tegen de kook. Voeg de wildfond toe, breng weer tegen de kook en zet het vuur lager. Dek af met een deksel en laat ongeveer 3 uur zachtjes stoven. Controleer tussendoor of het vocht niet te veel verdampt. Voeg in dat geval wat extra wijn of fond toe.
6. Schil ondertussen de appel en snijd het vruchtvlees in partjes. Snijd de peperkoek in stukjes en voeg beide toe aan de stoof.
7. Bak in een bakpan in een klontje boter de spekreepjes goudbruin. Snijd de champignons in vieren en voeg toe. Bak mee tot het goudbruin is. Voeg de zilveruitjes toe en bak eveneens bruin.
8. Schep door de stoof en breng het geheel op smaak met zout en peper. Is de stoof nog te dun of niet krachtig genoeg, laat het dan zonder deksel nog verder indampen.
9. Schil voor de hutspot de zoete aardappels en snijd in grove blokjes. Zet op met water en een snufje zout en breng aan de kook. Kook in ongeveer 15 minuten gaar. Giet af en laat zeer goed uitlekken.
10. Schil, terwijl de aardappels koken, de winterpeenmix en snijd schuin in plakjes. Maak de rode ui schoon en snipper grof.
11. Verwarm een klontje roomboter in een stoofpan en fruit er de rode ui in aan. Voeg de gesneden peen toe en laat enkele minuten zachtjes stoven. Blus af met een scheutje water, dek af met een deksel en laat ongeveer 10 minuten stoven tot het gaar is. Kruid met zout en peper. Laat uitlekken op een zeef.
12. Verwarm de melk met een klontje roomboter in een steelpan.
13. Stamp de zoete aardappels, voeg de hete melk toe en meng er de uitgelekte peen doorheen. Breng eventueel op smaak met zout en peper.
14. Serveer de hutspot met de hertenstoof.

PRODUCTEN UIT DIT RECEPT

Publicatie datum: 01 oktober 2024