

RECEPT VAN DE MAAND

NOVEMBER

HERTENSTOOF MET WITTE CHOCOLADE EN PEPERNOTEN

WIJN: CASA ERMELINDA, SANDSTONE CASTELÃO/SYRAH SETÚBAL, PORTUGAL, 2021

Tip: maak deze stoofschotel een dag van tevoren.



RECEPT VOOR 6 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

Voor de stoof:

- 600 gr. hertenpoulet
- 3 uien
- 2 laurierblaadjes
- 150 gr pepernoten met witte chocolade
- 2 runderbouillonblokjes
- scheut olijfolie
- 30 cl water
- 3 el tomatenketchup
- 2 el bloem
- 1/2 fles Sandstone Castelao/Shiraz
- peper en zout

BEREIDING

Voor de stoof:

Bestrooi het vlees met peper en zout en roer door elkaar. Laat een half uur staan. Snijd de uien in halve ringen. Bak het vlees aan in olijfolie en voeg dan de uien toe. Bak door totdat de uien gaan verkleuren. Voeg laurier en de bouillonblokjes toe en daarna de tomatenketchup en het water. Roer goed door. Doe dan de bloem erbij en weer goed doorroeren. Blus dit af met de wijn en het water. Roer door totdat het een geheel wordt. Dan de pepernoten erbij en weer rustig doorroeren. Laat dit minimaal 3 uur zachtjes pruttelen totdat het vlees mooi gaar is.

Serveer met winterse groente zoals rode kool of spruiten, gekookte aardappelen of puree en een heerlijk glas Sandstone Castelao/Shiraz

Prosit!

Ab Tamis; chefkok van De Wijnproevers.

