

# Hertensukade



 Bereiden in: braadpan

 Voorbereiding: 20 min.

 Bereiding: 180 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 350 gram hertensukade
- 200 gram gerookt spek, dikkere plakken gesneden
- rode ui
- 2 stuks winterwortel in kleine stukken
- 200 gram knolselderij in kleine stukken
- 3 stengels bleekselderij in kleine stukken
- 200 gram Tutti frutti in stukjes gesneden
- 150 gram boter
- 1,5 eetl. koekkruiden
- 2 teentjes knoflook
- 2 sinaasappels, uitgeperst
- vleeskruiden /wildkruiden

## Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
[info@sameneenkoekopen.nl](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)  
[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)



# Hertensukade

## Bereiding

Alvast de oven voorverwarmen op 160 graden.

- 1 de sukade naar eigen smaak kruiden. Mag ook alleen met peper en zout.
- 2 de pan verhitten, dan boter laten smelten tot deze schuimt dan vlees erin
- 3 even aan beide kanten bruin aanbraden
- 4 vlees even uit de pan halen
- 5 gebruik het bakvet nu om het mengsel van de groente incl. de knoflook 3 min. aan te braden
- 6 leg het vlees daarna terug in de pan op een bedje van groente
- 7 Dek het vlees af met de plakken spek
- 8 Nu de koekkruiden over dit strooien en de pan afsluiten

De pan kan nu in de oven

- 9 1 uur op 160 graden daarna nog 1 uur op 120 graden. Na een half uur even de deksel van de pan en de sinaasappelsap toevoegen. Het spek van het vlees halen en het vlees draaien vervolgens vlees weer afdekken met spek. Dit draaien van het vlees ieder half uur tot het einde herhalen.
- 10 Gebruikt u een kerntemperatuurmeter, dan is de sukade klaar met een kerntemperatuur van 62 graden. Vlees in aluminiumfolie nog 10 min. laten rusten.

## Kooktips

Dit majestueuze gerecht zit boordevol smaaksensatie. Een wijn moet erbij die dat kan hebben, mooie volle smaak. U kunt hier denken aan een Sueterie select of Sueterie rood 2019.

## Serveren

serveer de salade op een plank of bord en snijdt hem dan later in plakken! Serveer er de gesmoorde groeten, rode kool, lekker gekookt aardappeltje of puree, de jus en frisse cranberry compote bij.



Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](https://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)