

# Wildzwijnragout



 Bereiden in: grote pan

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 150 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 600 g wildzwijnpoulet (in kleine stukken)
- 2 el bloem
- 2 el boter of olijfolie
- 2 uien, fijngesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 wortels, in plakjes
- 1 prei, in ringen
- 250 g kastanjechampignons, in kwarten
- 300 ml rode wijn
- 400 ml wild- of runderbouillon
- 2 el tomatenpuree
- 1 el rode wijnazijn
- 2 laurierblaadjes
- 3 takjes tijm
- 4 jeneverbessen, gekneusd
- 1 el donkere basterdsuiker

## 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  
www.sameneenkoekopen.nl

# Wildzwijnragout



## Bereiding

- 1** Vlees voorbereiden: Dep het wildzwijnpoulet droog en bestrooi met zout en peper. Bestuif licht met bloem.
- 2** Aanbraden: Verhit de boter of olijfolie in een grote pan. Bak het vlees in porties aan tot het rondom bruin is. Haal het uit de pan en zet apart.
- 3** Groenten bakken: Voeg de uien, knoflook, wortels en prei toe aan dezelfde pan. Bak deze tot ze zacht beginnen te worden. Voeg daarna de champignons toe en bak kort mee.
- 4** Smaakmakers toevoegen: Roer de tomatenpuree door de groenten en bak kort mee. Voeg de rode wijn en bouillon toe en roer goed door.
- 5** Stoofpot samenstellen: Voeg het vlees weer toe aan de pan. Doe de laurierbladjes, tijm en jeneverbessen erbij. Breng het geheel aan de kook, zet het vuur laag en laat de ragout 2 tot 2,5 uur zachtjes sudderen met het deksel schuin op de pan.
- 6** Afwerking: Voeg na het sudderen de rode wijnzijn, basterdsuiker en eventueel de slagroom toe. Roer goed door en laat nog 10 minuten zonder deksel pruttelen om de saus in te dikken. Verwijder de laurier en tijm. Breng op smaak met zout en peper.

## Kooktips

Smakelijk eten en geniet van dit luxe wintergerecht!

## Serveren

Serveer de ragout in een pastij bakje of met een romige aardappelpuree, knapperig stokbrood of een winterse groentepuree (zoals knolselderij). Garneer met verse peterselie voor een frisse touch.



Voor meer recepten ga naar:

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