

HERTENGEBRAAD MET SPRUITJES

DEC 2023

Benodigdheden : voor **4** personen

	1	kg	Hertengebraad
	2	st	Uien
	2	teentjes	look
			Rozemarijn een paar takjes
	1	kl	Zwarte peperbolletjes
	1	kl	Jeneverbessen
	0,5	dl	Rode Porto
	0,5	dl	Rode wijn
	20	gr	Boter – echte
	2	el	Bloem of bruine roux
Groenten	1	kg	Spruitjes
	200	gr	Gerookt spek – in reepjes
	800	gr	Aardappelen type bintje
	100	gr	Gemalen Gruyère

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Begin met de spuitjes en de puree;

Maak de spuitjes schoon en kook ze in licht gezouten water met een snuifje bicarbonaat (voor de kleur) in ong 6 minuten beetgaar.

Bak ondertussen 200 gram spekreepjes krokant in wat boter.

Giet de spuitjes af en doe ze bij de spekjes. Hou warm.

Schil 800 gram aardappelen type bintje, kook ze gaar in ong 20 minuten en maak er een luchtige puree van met een geut melk, wat boter, peper, zout en nootmuskaat.

Je kan een ovenschotel nemen en eerst de puree erin verdelen en daarop de spuitjes leggen.

Of je kan ze ok naast elkaar in de schotel leggen en er nog 100 gram gemalen Gruyère over strooien.

Verwarm de oven voor op 180 gr C

Verwarm wat boter in een pot en bruin zachtjes een hertengebraad van ong 1 kg rondom goudbruin in ong 10 minuten. Kruid met wat peper en zout.

Pel ondertussen 2 uien en snij in halve ringen en pel 2 teentjes look en snij klein.

Verdeel alles rond het gebrad. Leg er ook nog een paar takjes rozemarijn bij.

Kneus nog 1 kl zwarte peperbolletjes en 1 kl jeverbessen en verdeel over het vlees.

Zet een deksel op de pot en zet hem voor 18 to 20 minuten in de warme oven tot het vlees mooi rosé gebakken is.

Haal het vlees dan uit de pot en draai het om. Bedek met alu-folie en laat rusten.

Schuif de puree en spuitjes in de hete oven en maak ondertussen de saus.

Blus nu de braadjus met 0,5 dl rode Porto en een 0,5 dl rode wijn. Laat even pruttelen om de alcohol te verdampen.

Zeef de saus in een pannetje en verwarm terug. Je kan de saus nu binden met wat bruine roux.

En dan nog vlees snijden en alles serveren. Smakelijk eten.