

Wildpluk Herfststoofpot



3,5 - 4 uur



4 pers



Wildpluk



Dit heb je nodig:

- 500 g stoofvlees (wild bijvoorbeeld)
- 2 uien, fijngesneden
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 wortels, in plakjes
- 2 pastinaken, in blokjes
- 1 prei, in ringen
- 250 g gemengde wilde paddenstoelen
- 1 handvol tamme kastanjes, gepeld en in stukjes
- 2 appels, in blokjes (laat de schil eraan voor extra smaak)
- Een handvol wilde bramen of bosbessen
- 2 takjes rozemarijn
- 3 laurierblaadjes
- 1 liter groentebouillon
- 2 eetlepels olijfolie
- Zout en peper naar smaak

En zo maak je het:

- Verhit de olijfolie in een grote stoofpan op middelhoog vuur. Voeg het stoofvlees toe en braad het aan tot het aan alle kanten bruin is. Haal het vlees uit de pan en zet het opzij.
- Voeg de fijn gesneden ui en knoflook toe aan de pan en fruit ze tot ze zacht en glazig zijn.
- Voeg de wortels, pastinaken, prei, en wilde paddenstoelen toe. Bak ze enkele minuten tot ze beginnen te verzachten.
- Leg het stoofvlees terug in de pan en voeg de laurierblaadjes en rozemarijn toe.
- Giet de groentebouillon over de ingrediënten in de pan. Breng aan de kook en zet het vuur dan laag. Laat de stoofpot ongeveer 2 uur sudderen, met het deksel op de pan. Het stoofvlees moet mals en zacht worden.
- Voeg de appels, tamme kastanjes, bramen of bosbessen toe en laat de stoofpot nog eens 30 minuten sudderen.
- Breng op smaak met zout en peper.