



## HERTENSTOOPFOTJE

## R E C E P T

### *Ingrediënten*

- 650 gram hertenstoofvlees, in stukjes gesneden
- 2 el olijfolie
- 2 el boter
- 2 fijngesneden uien
- 2 el bloem
- 1/2 liter rode wijn
- takje tijm, laurierblad en takje rozemarijn
- 1 winterwortel, geblancheerd en in schijfjes gesneden  
(blancheren: water aan de kook brengen en de wortel er 'even' ingooien)
- 1/2 selderijknol, schoongemaakt en in blokjes gesneden
- 150 gram kastanjechampignons, in schijfjes gesneden
- 4 el zilveruitjes
- 3 el peterselie
- 3 el groen chartreuse of marasquin (aromatisch likeur)

### *Bereidingswijze*

- Verhit olie en boter en bak het hertenstoofvlees hierin bruin. Doe wat peper over het vlees.
- Als het vlees flink gebruid is doe je de gesneden uien erbij. Bak deze één minuut mee.
- Bestrooi alles met bloem en bind het met rode wijn.
- Laat het geheel een uurtje op laag vuur garen onder gesloten deksel.
- Het bundeltje tijm, laurier en rozemarijn toevoegen en 10 minuten mee laten stoven.
- Daarna voeg je de gesneden wortel, de knolselderij, de paddestoelen en de uitjes toe.
- Kruiden met peper en zout.
- Daan de peterselie en de chartreuse/marasquin erbij voegen.

Serveer het stoofpotje met aardappelpuree of rijst.

*Aantal personen* 4