



HERTENGEBRAAD MET SINAASAPPEL

R E C E P T

Ingrediënten

1200 gram braadstuk
3 sjalotjes, 1 teentje knoflook
5 dl fond
3 sinaasappelen (het sap van 3 sinaasappelen)
4 el abricot-brandy
2 el tomatenpuree
2 el zwarte bessengelei of siroop van zwarte bessen
250 gram parijse champignons of cantharellen
4 el olijfolie
een mespuntje gemalen koriander
2 el gesnipperde peterselie
peper en zout

Bereidingswijze

Maak de champignons of catharellen schoon, snijd ze in grote stukken, spoel ze onder koud stromend water. Laat goed uitlekken.
Verwarm in een steelpan een eetlepel olie en laat de champignons zweten. Houd ze apart. Verhit de rest van de olie in een grote braadpan en schroei het vlees vlug dicht.
Haal het vlees uit de pan, fruit er de gesnipperde sjalotjes in. Blus met de helft van de warme fond. Meng de tomatenpuree samen met de brandy en de zwarte bessengelei of -siroop. Voeg het mengsel erbij. Leg nu het gebraad terug in de braadpan en voeg de rest van de warme fond toe. Kruiden met peper en zout.
Laat het vlees verder garen onder halfgesloten deksel gedurende 1 1/2 tot 2 uur.
Draai het gebraad af en toe en bedruip met de jus.
Haal het vlees uit de pan en houd warm met aluminiumfolie.
Schil de sinaasappels, verwijder de pitten en velletjes en snijd ze in schijfjes of partjes. Voeg het sinaasappelsap bij het braadvocht en laat nog eventjes inkoken.
Voeg de champignons en de sinaasappel bij de saus. Kruiden met peper, zout en koriander. Schik het vlees op grote schalen en dien op met een groentegarnituur, rijst of aardappelen.

Aantal personen: 6