

Traditionele Hazenpeper

(Recept voor 10 personen)

Ingrediënten marinade

5 dl	rode wijn
0,2 dl	cognac
2	blaadjes laurier
3 st	peperkorrels
5 tenen	knoflook
1 takje	tijm
1 takje	rozemarijn
3 st	jeneverbes
3 st	kruidnagel

Ingrediënten hazenpeper

3,5 kg	hazebout
200 g	boter
350 g	spekblokjes
2 l	water
1,4 dl	MAGGI Vloeibare Geconcentreerde Wildfond
90 g	chocolade puur
---	ontbijtkoek
300 g	wortel (schoon - fijn gesneden)
900 g	ui (schoon - grof gesneden)
200 g	prei (schoon - fijn gesneden)



Bereiding marinade:

- Maak de marinade door alle ingrediënten te mengen.
- Plaats de haas 24 uur in de marinade. Keer regelmatig.

Bereiding hazenpeper

- Haal de hazebouten uit de marinade en dep deze droog.
- Zeef de marinade en voeg hier het water en de MAGGI Wildfond aan toe.
- Zout en peper de hazebouten en bak deze in de boter goudbruin.
- Voeg dan het spek en de groenten toe en bak deze mee.
- Blus het geheel af met de marinade en breng aan de kook.
- Laat het geheel 2 à 3 uur stoven.
- Haal de haas uit de pan als deze gaar is en haal het vlees van het bot af.
- Reduceer de saus tot 2/3 deel.
- Voeg de chocolade toe aan de saus.
- Bind de saus af met de ontbijtkoek.
- Voeg het vlees toe aan de saus.

TIP: Het is ook mogelijk om bijvoorbeeld zilveruitjes of champignons aan het gerecht toe te voegen.



Wildragout geserveerd met pastinaak en knolselderijpuree

(Recept voor 10 personen)

Ingrediënten

2 kg	wildgoulash
3 dl	rode wijn
2 st	kruidnagel
2 st	laurier
10 st	witte peperkorrels (geplet)
300 g	boeket (fijngesneden)
2 st	knolselderij
10 st	pastinaak
100 g	gerookt spek
1 l	water
30 g	MAGGI Vloeibare Geconcentreerde Champignonfond
300 g	MAGGI Devil's Jam
50 g	CHEF Natural Fond Demi Glace

Bereiding

- Maak van de rode wijn, laurier, peperkorrels, jeneverbes en het boeket een marinade.
- Voeg de in blokjes gesneden wildgoulash toe aan de marinade en laat 1 dag marineren.
- Sauteer het vlees licht aan voeg hier het in blokjes gesneden gerookt spek en een deel van de in blokjes gesneden pastinaak en knolselderij bij.
- Passeer de marinade en voeg deze toe aan het vlees.
- Maak de MAGGI Champignonfond aan met een liter water.
- Voeg dit toe aan het vlees.
- Voeg de MAGGI Devil's Jam toe.
- Laat het geheel op laag vuur onder gesloten deksel stoven tot het vlees gaar is.
- Bind de saus verder met CHEF Demi Glace.
- Snijd de rest van de knolselderij en de pastinaak in grove stukken en blancheer deze.
- Blender daarna fijn en breng op smaak met zout en peper.
- Serveer de wildragout samen met de groentepuree.

