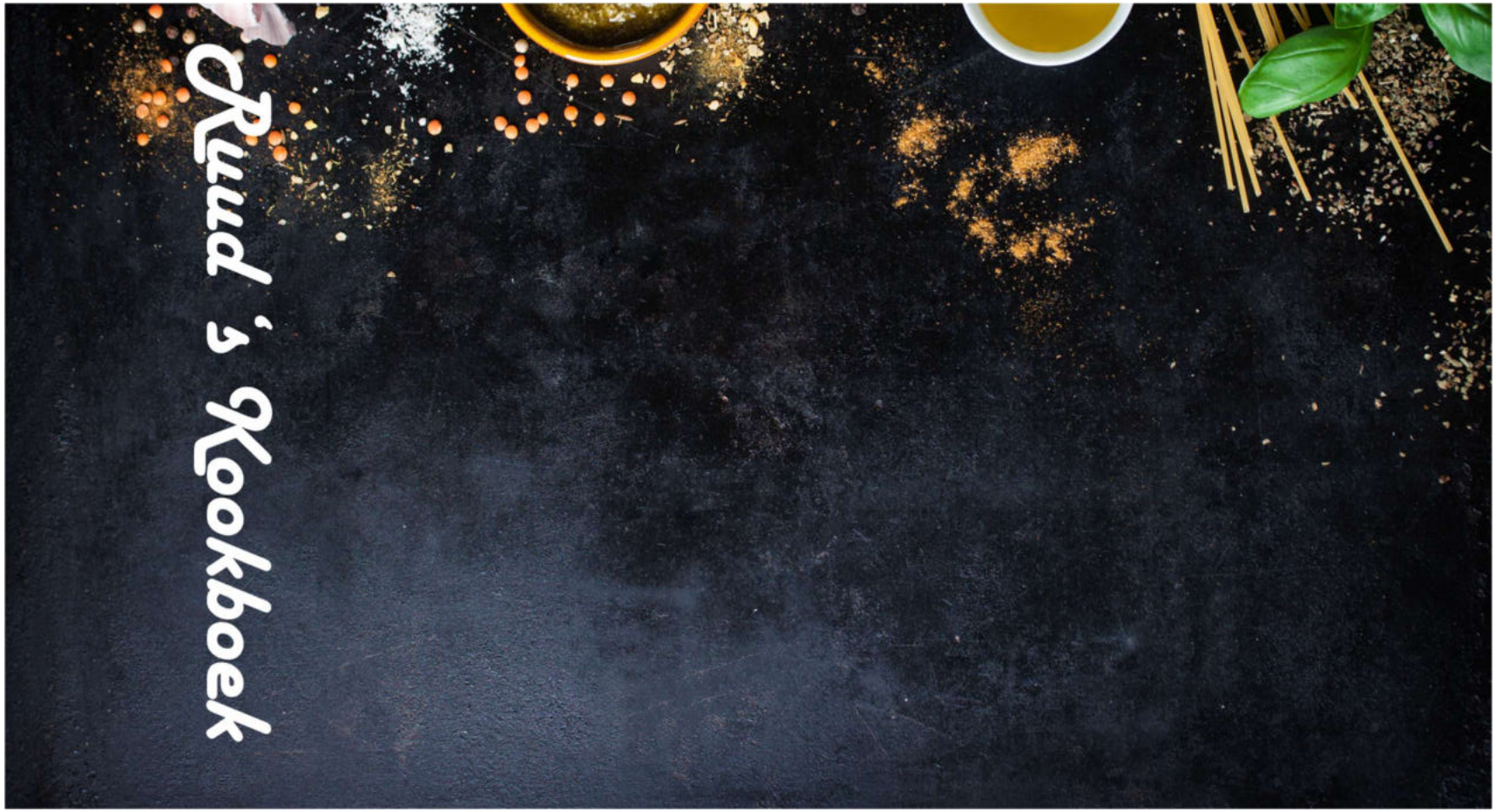


Wildrecepten I v6.4

Inhoudsopgave.

Aardappelkoolschotel met wildzwijnkoteletten. 4
Balkan parelhoen met rijst. 5
Bloemkoolsoep met gerookte eendenborst. 6
Bruine borstjes met bier en honing. 7
Caille sur canapé. 8
Canard piquant. 9
Cinghiale al tartufo nero - Wildzwijn met zwarte truffel. 10
Compote van verse veenbessen (=cranberries). 11
Coniglio alla Ligure - konijn uit Ligurië. 12
Duitse gans met appeltjes. 13
Eendenborst met groene paprika. 14
Eendenborst met rode kool, appel, cranberries en tarte tatin van spruitjes. 15
Fazant met zuurkool. 16
Ganzen-bitterballen. 18
Gebakken eend met wintergroenten en twister (airfryer). 19
Gebraden fazant met zuurkool. 20
Gebraden tamme duif met peren en portosaus. 21
Gegrilde wildzwijnbiefstuk op stok. 23
Gegrilleerde duif met beurre de maître. 24
Gelakte eendenborst met krokante huid. 25
Gevuld kalkoen. 26
Gevulde wilde eend. 27
Haas met 'chocolade' wildsaus. 28
Hazenpeper onder een krokant pureedak. 29
Hertenbiefstuk met paddenstoelensaus, spruiten-stamppot en gekaramelliseerde wortelen. 30
Hertenbiefstuk met rodekool-citrussalade. 31
Hertenbiefstuk Rossini. 32
Hertenstoof met bokbier. 33
Jagersstoofschotel van hertenpoulet met kleurrijke wintergroenten. 34
Jambon de marcassin au Curaçao - Geroosterd wild zwijn met Curaçao). 35
Kerstpaté met sinaasappel-mandarijnsaus. 36
Konijn in bier met uitjes. 37
Konijn in bockbier met abrikozen. 38
Koteletten van wild zwijn met peren. 39
Kruidige wildstoof met bier en bruine suiker. 40
Langzaam gegaarde ganzenbout. 41
Lauwe salade van duif met linzen in een koriander-vinaigrette. 42
Maaltijdsoep met kalkoen. 43
Pappardelle met wild zwijn. 44
Parelhoen met geurige paddenstoelen. 45
Parenhoenpaté I. 46
Patrijs met boerenkool. 47
Patrijs met geroosterde aardappel, tomaat & geblancheerde aspergetips. 48
Perdreau aux olives et cantharelles - patrijs met olijven en cantharellen. 49
Reerug in port. 50
Salade met asperges, eendenlever en wijnvinaigrette. 51
Salade met gerookte eendenborst en frambozen. 52
Waterzooi van parelhoen. 53
(Wild)pâté met pruimencompote en Bockbier. 54
Wild zwijn filet met rozijnen. 55
Wild zwijnrollade met rode wijn. 56
Wild zwijn steak. 57
Wild zwijn tournedos met peperkorrels. 58
Wildbouillon met cantharellen. 59
Wildgoulash met bospaddenstoelen. 60
Wilde eendenborstfilet met appel. 61
Wilde eendenborstfilet met serranoham en frambozensaus. 62
Wildmarinade. 63
Wildpeper. 64
Wildragout met champignons. 65
Wildrollade met uien-rozijnencompote. 66

Wildsoep met witlof en fazant. 67
Zwartzuur van kip of eend (gekruide kip of eend). 68
Zwijnenpeper I. 69
Gebruikte afkortingen.....70

Aardappelkoolschotel met wildzwijnkoteletten.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: -

Ingrediënten

450 g aardappelschijfjes,
1 el boter
½ bouillontablet, groente-
1 el jenever, jonge
1 tl karwijzaad
3 el olie, olijf-
- peper, versgemalen
500 g spitskool, panklare
2 uien
4 wildzwijnkoteletten (à 200 g)

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Breng in een steelpan 1½ dl water aan de kook.
Los het bouillontablet op in het water.
Pel en snipper de uien.
Schep in de ovenschaal de ui, aardappelschijfjes, spitskool en karwijzaadjes door elkaar.
Schep er de groentebouillon en 2 el olie door.
Stoof de schotel, afgedekt, in het midden van de oven in 20 min. beetgaar.
Wrijf de wildzwijn-koteletten in met de jenever, 1 el olie en peper.
Leg de koteletten op de aardappel-koolschotel.
Leg op elke kotelet een klontje boter.
Laat de schotel onafgedekt in de oven in 20-25 min. gaar worden (de koteletten moeten bruin en gaar zijn; keer ze halverwege en leg er weer een klontje boter op).

Balkan parelhoen met rijst.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

4 el olie, olijf-
500 g paprika, groene
½ tl paprikapoeder
1 parelhoen
- peper
1 bs peterselie
300 g rijst, langkorrel-
150 g spek, doorregen
300 g tomaten, rijpe
100 g uien
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Maak de parelhoen schoon en snijd hem, net als een kip, in acht stukken.
Begin met de bouten en de vleugeltjes.
Verdeel daarna het karkas in tweeën, bij voorkeur met een groot 'chef'-mes of met een speciale gevogelteschaar.
Snijd beide helften dan nog eens middendoor.
Snijd het spek in dobbelsteentjes en bak die in een braadpan uit.
Schep ze dan uit de pan en bewaar het braadvet.
Hak intussen de uien grof en fruit ze in het spekvet.
Roer het paprikapoeder erdoor en leng eventueel aan met een beetje water.
Leg de stukken parelhoen met de lever erop, kruid met peper en zout en doe het deksel op de pan.
Laat 30 min. onder af en toe keren zachtjes stoven.
Maak intussen de paprika's schoon, verwijder de zaadjes en de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in reepjes.
Was de tomaten en snijd ze in stukjes.
Was de rijst verschillende keren tot het water min of meer helder wordt en laat uitlekken in een vergiet.
Verhit de olijfolie in een andere pan en bak de rijst even.
Voeg de rijst bij het vlees, voeg de paprika's en de tomaten toe en giet er 6 dl water bij.
Breng aan de kook, leg het deksel op de pan en laat 20-25 min. zachtjes sudderen.
Verdeel de rijst met de groenten en de stukken parelhoen over de borden en bestrooi met de gehakte peterselie.

Bloemkoolsoep met gerookte eendenborst.

Menugang: Hoofd-, voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jeroen de Pauw, Njam!

Ingrediënten

2 el amandelschilfers
½ bloemkool, in stukken
- boter
750 ml bouillon
100 g eend, gerookte , in plakjes
1 el kruidenmix, Midden-Oosterse
1 el kurkuma
250 ml melk, karne-
- olie, arachide-
- peper, versgemalen
2 sn peperkoek
1 sjalot, grof gehakt
2-3 tk tijm, verse
- zout

Bereiding.

Smelt een klein klontje boter in een pot op het vuur.
Stoof er de sjalot en de bloemkool in aan.
Voeg vervolgens de bouillon, de karnemelk en wat verse tijm toe.
Laat het geheel zachtjes pruttelen tot de bloemkool gaar is.
Snijd de sneetjes peperkoek in kleine blokjes.
Bak ze krokant in een klontje boter in een pan.
Verwarm 200 ml arachideolie samen met de kurkuma en de Midden-Oosterse kruidenmix in een steelpannetje op het vuur.
Rooster de amandelschilfers in een droge pan.
Doe de gekookte bloemkool en het kookvocht (zonder de takjes tijm) samen in de blender en mix het tot een gladde, romige soep.
Breng de soep op smaak met versgemalen peper en zout.

Serveren:

Schep de soep in kommetjes.
Werk hem af met plakjes gerookte eend, geroosterde amandelschilfers, croutons van peperkoek, een lepeltje van de kruidenolie en verse tijm.

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bruine borstjes met bier en honing.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Astrid Veltman, Poelier Reedijk, Smulweb

Ingrediënten

12 aardappelen, mooie
1 fl bier, blond
- boter
150 g groenten*
3 el honing
8 kipborstjes**
- peper, versgemalen
3 dl room
4 tk tijm
4 str witlof
- zout

Bereiding.

Maak de groenten en het witlof schoon en snijd de witlof in de lengte in repen.
Kook de groenten beetgaar en de aardappelen in de schil halfgaar.
Snijd de aardappelen in blokjes.
Wrijf de blanke borstjes in met versgemalen peper en zout en bak ze in een beetje boter zo bruin dat ze nog wat rosé van binnen zijn.
Haal ze uit de pan en houd ze warm.
Voeg langzaam het flesje bier toe.
Roer de aanbaksels los.
Voeg daarna de room en de takjes tijm toe en laat zachtjes inkoken tot de gewenste (saus)dikte is bereikt.
Breng de saus op smaak met versgemalen peper en zout.
Zet de aardappelblokjes snel even in boter goudbruin aan.
Roerbak in een wok ook de witlofreepjes in wat boter goudbruin (ze moeten knapperig blijven).
Snijd de bruine borstjes schuin in plakjes.
Schep op voorverwarmde borden middenin wat saus, leg de borstjes daarin, schep er nog een beetje saus over en schik de groenten met de aardappelblokjes eromheen.

Tip:

Drink er hetzelfde bier bij als dat in de saus is verwerkt.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

*** Broccoli- en bloemkoolroosjes, spruitjes, haricots verts, enz.**
**** Kan ook kalkoen, eend, duif of ander blank vlees zijn**

Caille sur canapé.

Menugang: Hoofd-, voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Podium

Ingrediënten

Als hoofdgerecht:

50 g boter
1 gls cognac
8 croûtons
8 kwartels
400 g paté
1 el peterselie, fijn-gehakte

Als voorgerecht:

50 g boter
1 gls cognac
4 croûtons
4 kwartels
200 g paté
1 el peterselie, fijn-gehakte

Bereiding.

Braad de kwartels aan alle kanten even bruin in de boter.
Flambeer de kwartels met de cognac.
Laat de borstkant nog 5 min. en de rugkant nog 2 min. sudderen (met de deksel op de pan).
Prepareer ondertussen de croûtons (sneetjes brood ter grootte van de kwartels even bruin bakken in de boter).
Beleg de croûtons met een plak paté, strooi hierop wat gehakte peterselie en gebruik dit 'bedje' om de kwartel op te leggen.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Canard piquant.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Podium

Ingrediënten

1 klnt beurre manié
250 g boter
1 snf chilipoeder
1 citroen
2 eenden
2 tn knoflook
½ l Madeira
- peper
1 el room, zure
200 g rozijnen
2 sinaasappelen
- tijm
500 g uien, grof gesnipperd
- zout

Bereiding.

Pers de sinaasappelen en de citroen uit.
Meng het sap met de helft van de Madeira.
Week de rozijnen in de andere helft van de Madeira.
Zout en peper de eenden van binnen en van buiten.
Vul ze vervolgens met een mengsel van de uien, rozijnen, knoflook en chilipoeder.
Braad ze in de boter aan alle kanten mooi bruin.
Blus ze af met het sap van de sinaasappelen, de citroen en de rest van de Madeira.
Voeg een snuifje tijm toe en het restant van het vulmengsel (als er nog wat over was).
Sudder de eenden ca. 7 min. op de rugkant en 10 min. aan de borstkant, zodat de borstfilets nog iets rosé zijn.
Maak de saus op smaak af met versgemalen peper, bindt het iets met de beurre manié en voeg als laatste de zure room toe.

Info.

Beurre manié: ca. 10 g boter vermengen met 1 el bloem totdat het een balletje vormt en daarvan kleine stukjes al roerend in de saus doen.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Cinghiale al tartufo nero - Wildzwijn met zwarte truffel.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: Italiaanse
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Paddestoelerie.nl

Ingrediënten

- aceto balsamico
- boter
¼ l bouillon, vlees-
150 g ham
1 tn knoflook
- olie, truffel-
- peper
- peterselie
2 truffels, zwarte, middelgrote
1 ui
1 kp wijn, witte, droge
1 kg wildzwijn
- zout, (truffel-)

Bereiding.

Snijd de ui in dunne schijfjes.
Snijd de ham in blokjes.
Spoel het vlees met aceto balsamico.
Droog het grondig.
Verwarm de boter en braad het vlees aan alle kanten bruin.
Voeg dun gesneden ui en blokjes ham toe.
Blus het af met bouillon en wijn.
Voeg fijngehakte peterselie, knoflook, peper en een beetje truffelolie toe.
Reinig de truffels en snijd ze in dunne plakjes met behulp van een snijmachine.

Wanneer de saus dikker wordt, *15 min. voordat het vlees goed is*, voeg je de truffelschijven toe.

Roer het goed door en serveer het warm.

Bereidingstijd: 60 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Compote van verse veenbessen (=cranberries).

Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

250 g bessen, veen-
5 g meel, aardappel-
150 g suiker
2½ dl wijn, rode
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Deze compote past uitstekend bij wild en gevogelte.

Kook de veenbessen in de rode wijn met de suiker en een snufje zout.
Laat de bessen, als u ze duidelijk hoort openknallen, nog 1 min. koken.
Meng het aardappelmeel eerst met een beetje koud water (of koud vocht) tot een glad papje.
Voeg dit al roerend toe aan het bessenmengsel en laat het nog ca. 1 min. zachtjes doorkoken voor de binding.

Coniglio alla Ligure - konijn uit Ligurië.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: Italiaanse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Elisabetta Bertrand

Ingrediënten

1 gls bouillon, warme
1 tl citroensap
1 tn knoflook, fijngesneden
1 kg konijn, in stukken
½ tl kruidnagel
4 el olie, olijf-, extra vergine
100 g olijven
- peper, zwarte, vers-gemalen
1 hv pinoli (pijnboom-pitten)
2 tk tijm of rozemarijn
100 g ui, fijngesneden
1 gls wijn rode of witte
1 wortel, fijngesneden
- zout

Bereiding.

Laat bij de poelier het konijn in stukken snijden, dat is belangrijk omdat hij precies weet hoe hij moet snijden, zodat je straks niet te veel vervelende botjes krijgt in de saus (laat ook de ingewanden en het vet wat wegsnijden).
Fruit in een grote braadpan, de gesnipperde ui en de wortel, voeg dan de stukken konijn toe en bak ze op hoog vuur bruin.
Blus het konijn af met de wijn en laat deze verdampen.
Voeg zout toe en laat het 30 min. braden op een matig vuur, waarbij je geleidelijk de vleesbouillon toevoegt.
Voeg na een half uur de olijven (heel of gehakt), de pijnboompitten, de knoflook en de gehakte kruiden toe, roer even goed door elkaar en laat het op een zacht vuur gedurende ca. 30 min. gaar worden (giet wat meer bouillon of wijn toe als je denkt dat het te droog wordt).
Voeg vlak voor het einde van de bereiding nog enkele olijven toe en serveer het konijn op Ligurische wijze, versierd met enkele takjes rozemarijn.

Tip:

De Italianen serveren het vlees apart met groenten of aardappelen als een bijgerecht.

Bereidingstijd: 60 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 390
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Duitse gans met appeltjes.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: Podium

Ingrediënten

2 kg appels (Goud-reinetten)
200 g boter
1-2 citroenen, sap van
1 gans (ca. 3 kg)
- peper
2 sjalotten
2 gls wijn, witte, droge
- zout

Bereiding.

Kruid de gans van binnen en van buiten.
Snijd zo nodigextra vet van binnen weg.
Vul hem met een paar in stukjes gesneden appels en de gesnipperde sjalotjes.
Braad de gans aan in weinig boter, liefst in de oven, zodat hij aan alle kanten prachtig bruin wordt.
Blus af met de witte wijn.
De braadtijd is minstens 1½ uur en voor een grotere gans langer.
Voeg indien nodig nog wat witte wijn toe.
Bedruip en keer de gans regelmatig.
Schil het restant van de appels.
Snijd de appels in plakjes.
Bedruppel de appelschijven met het citroensap.
Bak de appelschijven in de boter.
Garneer de gans met de appel.
Serveer de saus, iets gebonden met beurre manié, er apart bij.

Tip:

Beurre manié: ca. 10 g boter vermengen met 1 el bloem, totdat het een balletje vormt.
Daarvan al roerend kleine stukjes in de saus doen.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Eendenborst met groene paprika.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: **
Bron: Wen Ruwhof

Ingrediënten

10 g boter
2 el crème fraîche
1 eendenborst (tamme eend)
1 paprika, groene
- peper, versgemalen
2 sjalotjes
1 dl wijn, witte
- zout

- aluminiumfolie

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

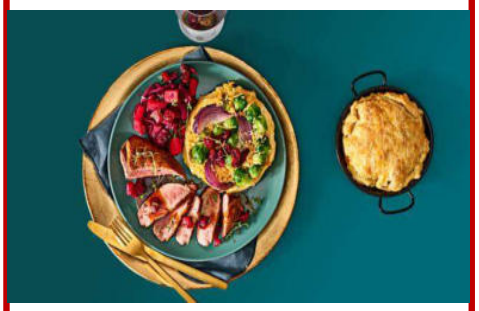
Bereiding.

Snijd zoveel mogelijk vel van de eendenborst.
Smelt de boter in een stoofpan en bak de eendenborst 6 min. op de velkant.
Keer het vlees en bak het kort aan de andere kant.
Haal het vlees uit de pan.
Strooi zout en versgemalen peper op de eendenborst (beide kanten).
Wikkel het vlees in aluminiumfolie.
Snipper de sjalotten, doe ze in het overgebleven vet en laat ze zacht bakken.
Verwijder intussen de pitjes uit de paprika, snijd hem in stukjes en doe die bij de sjalotten.
Voeg wat zout en versgemalen peper toe en laat het 10 min. zacht sudderen.
Doe er dan de wijn bij en laat die vrijwel volledig inkoken.
Voeg dan de crème fraîche toe en roer het goed door elkaar.
Snijd de eendenborst in plakjes en doe die door de saus.
Laat alles goed warm worden en serveer.

Tip:

Lekker met gebakken aardappeltjes.

Eendenborst met rode kool, appel, cranberries en tarte tatin van spruitjes.



Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Lidl

Ingrediënten

2 appels, Goudreinet, in blokjes
40 g boter, zoute, in blokjes
200 g cranberries
8 pl deeg, blader-
700 g eendenborstfilets
1 ei, losgeklopt
4 el honing
100 g kaas, oude, geraspt
2 tl kaneel
1 kool, rode, in reepjes
- olie, olijf-
- peper
1 sinaasappel, uitgeperst
200 g spruiten
1 tl tijm
1 ui, rode, in partjes
150 ml wijn, rode
- zout

4 platte schaaltjes Ø 12 cm

Bereiding.

Meng de rode kool, honing, appel, cranberries, kaneel, het sinaasappelsap en de rode wijn. Breng op smaak met zout en peper en laat 20 min. op laag vuur pruttelen met een deksel op de pan.
Verwarm de oven voor op 200^{0}C.
Laat de eendenborstfilets op kamertemperatuur komen, snijd het vel kruislings in en bestrooi de filets rondom met zout en peper.
Maak de spruitjes schoon en kook ze 3 min.
Leg 2 vellen bladerdeeg op elkaar en rol ze iets uit met een deegroller.
Herhaal met de andere 6 vellen bladerdeeg.
Verdeel de spruitjes, rode ui en de zoute boter over 4 kleine platte bakjes.
Bestrooi met geraspte kaas, tijmblaadjes, zout en peper.
Dek de 4 bakjes af met bladerdeeg.
Stop de randjes als het ware in, zodat de spruitjes mooi ingepakt zitten.
Bestrijk het deeg met een kwastje met losgeklopt ei en bak de tarte tatins 20 min. af in de voorverwarmde oven.
Verhit een koekenpan en bak in een scheutje olijfolie de eendenborst met de velkant naar beneden op hoog vuur in ca. 7 min. goudbruin.
Keer vervolgens om en bak de andere kant 3 min.
Neem de eendenborst uit de pan en laat op een warm bord afgedekt met aluminiumfolie 10 min. rusten.
Snijd de eendenborst in plakjes.
Serveer met de rode kool en tarte tatin van spruitjes.

Tip:

Garneer met verse groene kruiden.

Bereidingstijd: 40 min. **Oventijd: 20 min.** **Wachttijd: - min.** **Calcium: - mg** **Energie kJ: -** **Energie kcal: -** **Eiwit: - g** **Koolhydraten: - g** **w/v suikers: - g**	**Natrium: - mg** **Vet: - g** **w/v onverzadigd: - g** **w/v verzadigd: - g** **Vezels: - g** **Groente: - g** **Zout: - g**

Fazant met zuurkool.

Menugang: Tussen-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: MarionsRecepten.nl

Ingrediënten

400 g aardappelen (Eigenheimers)
- aardappelzetmeel
1 appel
½ l appelsap
- boter
½ dl crème fraîche
1 eidooier
8 fazantenpoten
3 jeneverbessen
2 kruidnagels
3 laurierbladeren
- melk
- nootmuskaat
- peper, cayenne
100 g rookspek
2 sinaasappelen
150 g suiker
1 ui
20 walnoten
- wildfond
- zout
375 g zuurkool, wijn-

Bereiding.

Bak de fazantenpoten in wat boter bruin, voeg een klein beetje wildfond (of bouillon) toe en laat de fazanten poten op een heel laag vuurtje heel zachtjes in ca. 2 uur gaar sudderen.
Bedruip de pootjes regelmatig met vocht.
Haal de pootjes uit de pan, laat ze iets afkoelen en pluk daarna het vlees los.
Doe het fazantenvlees terug in de pan.
Rooster de walnoten in een droge koekenpan, strooi er wat (cayenne)peper over en dan wat suiker.
Blijf schudden en omscheppen tot de suiker gekarameliseerd is.
Schep het goed door elkaar en leg de walnoten één voor één op een stuk bakpapier.
Bak de spekjes uit.
Snijd de partjes uit de sinaasappels en snijd deze in stukken.
Schil de aardappelen en kook deze gaar.
Maak er een smeuïge puree van.
Houd de puree warm.
Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd de appel in flinterdunne plakjes en doe hetzelfde met de ui.
Fruit deze in wat boter aan in een pan, voeg de suiker toe en laat deze karamelliseren.
Voeg de zuurkool, de appelsap en de crème fraîche toe.
Doe de kruiden in thee-eitje of maak van keukenpapier een kruidenbuiltje.
Laat dit 15 min. meetrekken tot de zuurkool gaar is.
Houd de zuurkool goed vochtig.
Voeg indien nodig een beetje appelsap extra toe(dit is de basis van de saus later).

Zet vulringen op 4 borden en vul ze achtereenvolgens met de aardappelpuree, de zuurkool, de sinaasappelpartjes en een beetje vlees.
Leg de rest van het vlees, zonder de jus rondom de vulringen (laat de vulringen er nog even omheen staan).
Verwarm het kookvocht van de zuurkool en bindt deze tot een licht gebonden saus met wat aardappelzetmeel.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Ganzen-bitterballen.

Menugang: Hapje, snack
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Aline Huizinga, Landleven

Ingrediënten

100 g bloem
500 ml bouillon, wild-, koud
½ citroen, sap van
2 eidooiers
2 eiwitten
10 bld gelatine
- paneermeel, fijn
- panko
- peper, chili-, naar smaak
350 g rillette van de gans
100 g vet, eenden- (van de confit)
- zout

Bereiding.

Leg de blaadjes gelatine in een ruime kom met water.
Smelt het eendenvet in een pan en voeg de bloem toe.
Bak het zachtjes 5-7 min. (het moet er een beetje droog uit zien).
Voeg de bouillon toe en roer geheel goed met de garde.
Laat het nog minimaal 5 min. doorgaren terwijl u blijft roeren.
Haal de pan van het vuur en los er de uitgeknepen gelatine in op.
Voeg de losgeklopte eidooiers en het citroensap toe, samen met wat zout en chilipeper naar smaak.
Schep de ganzenrillette erdoor.
Stort de massa in een platte schaal en strijk de bovenkant glad met een spatel.
Dek de schaal af met huishoudfolie en laat het geheel afkoelen en opstijven (in de vriezer duurt dit een ca. 1 uur).
Maak er bolletjes van; met een nat gemaakte ijslepel (maat 40) gaat dat snel en handig.
Maak uw handen nat en draai de bolletjes zo rond en egaal mogelijk.
Zet de bolletjes weer in de koelkast om koud te worden.
Zet nu drie schalen neer: een met fijn paneermeel, een met losgeklopte eiwitten en een met panko.
Rol de balletjes stuk voor stuk eerst door het paneermeel, daarna door het eiwit en als laatste door de panko.
Leg de balletjes op een dienblad bedekt met bakpapier en vries ze zo in.
Als ze bevroren zijn, kunt u ze overdoen in een diepvriesdoos of -zakje.
Bitterballen uit de vriezer frituurt u in 4 min. op 180 C gaar.
Laat ze altijd een paar min. nagaren voor u ze serveert.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gebakken eend met wintergroenten en twister (airfryer).

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Airfryerrecepten 3

Ingrediënten

2 aardappels
1 biet, chioggia-, grote
2 eendenborstfilets
- olie
1 pastinaak, grote
1 wortel, gele
2 wortels, oranje
2 wortels, paarse

- spiraalsnijder

Bereidingstijd: 15 min.
Airfryertijd: 24 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Schil de wortels en de pastinaak en maak deze schoon.
Snijd van alle groenten mooie gelijkmatige blokjes.
Haal de aardappelen door de spiraalsnijder en spray deze in met wat olie.
Leg in de Airfryer een ronde ring en leg hier de aardappelspiraal omheen.
Bak nu de spiralen 1 voor 1 in de Airfryer (200°C-8 min.) en leg deze apart.
Snijd nu in de vetrand inkepingen zodat de warmte er makkelijk in trekt.
Leg de eend met het vet naar beneden in de Airfryer en bak de eend (190°C-10 min.) in een voorverwarmde Airfryer.
Haal de eend uit de Airfryer en leg deze tussen 2 borden om die te laten rusten.
Spoel nu de groentes af met water en leg deze in de hete airfryer en pof deze (200°C-6 min.).
Leg nu de laatste 3 min. de spiralen bij de groentes en maak het bord op met dezelfde ring die je voor de spiralen hebt gebruikt.

Tips:

Eend heeft best veel vet en kan dus wat gaan roken. Zet de Airfryer daarom even onder je afzuigkap.
Serveer de kip met een bruine saus op basis van gevogelte met het sap van 2 mandarijnen.

Gebraden fazant met zuurkool.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Poelier Reedijk

Ingrediënten

1 aardappel
500 g aardappelen
100 g boter
50 g boter
2 fazanthennen
2 dl fond, gevogelte-
4 kruidnagels
2 laurierblaadjes
1 dl melk
- peper, versgemalen
2 uien
50 g walnoten
½ fls wijn, witte, Riesling
1 kg zuurkool
- zout

bakpapier

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Neem een grote pan en schep er de helft van de zuurkool in.
Prik de laurierblaadjes in de uien met de kruidnagels vast.
Leg deze uien op de zuurkool en schep de rest van de zuurkool erop.
Rasp de aardappel en strooi dit over de zuurkool.
Schenk de wijn erbij en sluit af met een stukje bakpapier.
Laat dit in de oven ± 3 uur garen.
Kruid de fazanten met zout en versgemalen peper.
Smelt 100 g boter, bak de fazanten hierin aan alle kanten bruin en laat ze in 40 min. gaar worden.
Trancheer de fazant (bouten en filets) en houd ze warm.
Hak de karkassen fijn en voeg ze aan het braadvocht toe.
Schenk de fond erbij en laat de saus in 15 min. zachtjes inkoken.
Zeef de saus en breng haar op smaak met zout en versgemalen peper.
Rooster de walnoten in een droge koekenpan, maal ze grof in de keukenmachine en roer ze op het laatste moment door de aardappelpuree.
Serveer de fazanten op een mooi plateau met de saus er apart bij.
Schep de zuurkool en de aardappelpuree in voorverwarmde schalen.
Serveer direct.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gebraden tamme duif met peren en portosaus.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Kook 2015-2016

Ingrediënten

Voor de duif:

4 duiven, hele
8 jeneverbessen
4 laurierblaadjes
4 el olie, zonnebloem-
- peper
4 tk rozemarijn
4 tk tijm
4 pl vetspek, gerookt
- zout

Voor de portosaus:

- boter
1 grapefruit, rode
4 el honing
- peper, versgemalen
2½ dl port, rode
5 dl wildfond
- zout

Voor de peren:

1 citroen
1 kaneelstokje
(4 kruidnagels)
(1 laurierblad)
1 kg peren, stoof-
(Gieser Wildeman)
75 g suiker
250 ml wijn, rode

Bereiding.

Duif:

Verwarm de oven voor op 175°C.
Peper en zout de duiven van binnen en van buiten.
Maak in een braadslede 4 plekjes met de rozemarijn, tijm, jeneverbessen en laurier-blaadjes.
Leg op elke plek een duif.
Verhit in een steelpan de zonnebloemolie tot het heet is en giet de olie vervolgens over de duiven.
Leg op elke duif een plak vetspek.
Plaats het geheel 10 min. in de hete oven.
Zet daarna de oven op 125°C
Verwarm het geheel nog 15 min. en bedruip de duiven elke 5 min. met het vrijgekomen braad-vocht.
Haal 5 min. voor het eind van de braadtijd het spekvet van de duiven af voor een mooie korst op de duiven.
Laat de duiven voor het opdienen 10 min. rusten.

Portosaus:

Voeg de fond en de porto samen in een kookpot en laat het inkoken tot je ongeveer de helft overhoudt.
Voeg de honing toe en laat nog even verder inkoken.
Breng het op smaak met versgemalen peper en zout en werk de saus verder af met enkele klontjes boter.
Fris de saus op met het grapefruitsap naar smaak.

Stoofperen:

Snijd met een dunschiller 3 reepjes gele schil van de citroen.
Schil de peertjes met een scherp mes of dun-schiller (laat de steeltjes eraan).
Doe de peren in een ruime pan en voeg de wijn toe.
Vul het aan met water tot de peertjes net onder staan.
Voeg de citroenreepjes, de suiker en het kaneelstokje toe en breng aan het de kook.
Voeg voor een extra kruidig accent de kruid-nagels en de laurier toe.
Stoof de peren 60 min. op een laag vuur.
Serveer de peren warm of koud.

Bereidingstijd:
- **duif: 50 min.**
- **saus: 30 min.**
- **peren: 70 min.**

Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gegrilde wildzwijnbiefstuk op stok.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: Poelier.nl

Ingrediënten

1 tl citroensap
2 tn knoflook, geperst
1 tl olie, olijf- (om te grillen)
½ tl paprikapoeder
½ tl peper
4 tl salie
1 tl suiker
600 g wildzwijnbief-stuk, in flinke dobbel-stenen
1 tl zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Meng de wildzwijn biefstukblokjes met alle ingrediënten en laat enkele uren marineren.
Prik ze op (saté)stokjes.
Verhit intussen de grillpan.
Bestrijk de stokjes met olie.
Laat de grillpan goed heet worden en gril vervolgens de biefstukblokjes 2-3 min. op een satéstokje.

Tip:

Probeer dit recept ook eens met moeflon.

Serveertip:

Serveer er pilavrijst bij met appelsaus.

Gegrilleerde duif met beurre de maître.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: *
Bron: -

Ingrediënten

50 g boter
2 duiven
1 el meel, paneer-
- peper, versgemalen
1 snf salie
- zout

Voor de beurre de maître:

250 g boter
2 el citroensap
- peper, versgemalen
2 el peterselie, fijn-gehakte
- zout

Bereiding.

Wrijf de duiven in met de kruiden.
Braad ze bruin in de boter.
Haal de duiven uit de pan.
Strooi er wat paneermeel op.
Maak ze gaar onder de grill; ze kunnen zowel plat gegrilleerd worden als aan het braadspit (ca. 20 min.).
Vermeng in tussentijd de 250 g boter met de fijn-gehakte peterselie, de citroensap, flink wat zout en versgemalen peper.
Blijf roeren tot al het citroensap is opgenomen en er een homogene massa is ontstaan.
Maak er een rol van in aluminiumfolie.
Vouw de zijkanten goed dicht.
Druk de boter het goed met de handen aan en rol over de tafel, zodat er een mooie ronde vorm ontstaat.
Laat de rol in het vriesvak of de vriezer goed opstijven.
Snijd er bij het serveren mooie ronde plakken af.

Tip:

De beurre de maître is, in folie, 14 dagen houdbaar in de koelkast.

Bereidingstijd: 45 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gelakte eendenborst met krokante huid.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Lidl (Ramon Beuk)

Ingrediënten

4 eendenborstfilets
1 tn knoflook
1 laurierblad
- peper, zwarte, versgemalen
- peterselie, handje
2 el tomatenpuree
½ ui
1½ dl wijn, rode
1 dl wildfond
- zout

Bereidingstijd: 60 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 70^{0}C.
Verwijder de huid van de eend.
Snijd 2/3 van de huid in kleine stukjes en bewaar het overige deel.
Maak kleine inkepingen in de borst en steek de stukjes huid hierin met behulp van de achterzijde van een theelepeltje.
Snijd de overige huid in repen.
Herhaal dit bij de overige eendenborstfilets.
Laat een pan heet worden.
Leg de repen huid (kaantjes) in de pan en bak de huid in zijn eigen vet op halfhoog vuur.
Druk de kaantjes aan met de onderkant van een pan, zodat deze extra krokant worden.
Haal de kaantjes uit de pan, zodra deze krokant zijn en leg ze op een bord.
Laat het achtergebleven vet in de pan.
Breng de eendenborstfilets op smaak met zout.
Braad het vlees aan beide kanten kort aan op een middelhoog vuur in dezelfde pan als de kaantjes.
Haal het vlees uit de pan en bestrooi het vlees met peper.
Leg het vlees vervolgens in een ovenschaal en zet deze 40 min. in de oven op 70^{0}C.
Snipper de ui en de knoflook.
Fruit de ui en knoflook wederom in dezelfde pan in het vet van de huid.
Voeg 2 el tomatenpuree en een klein handje gehakte peterselie toe.
Blus het geheel af met rode wijn en voeg vervolgens de wildfond, het laurierblad en een snufje zout toe.
Laat het geheel rustig inkoken op een laag vuur.
Zeef de saus boven een ander pannetje en laat vervolgens verder inkoken zodat deze nog dikker wordt.
Haal de eend uit de oven en snijd het vlees in plakken.
Maak de saus af met een klontje boter en roer het geheel met een garde.
Lak de saus over de plakken eend met een kwastje.
Garneer met de krokante kaantjes.

Serveertip:

Serveer met aardappelgratin, gekookte wortelen en prei.

Zie ook:
https://www.youtube.com/embed/5QsZTDthFFQ

Gevuld kalkoen.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Podium

Ingrediënten

2 appels, zoetzure
1 tl basilicum
250 g boter of margarine
1 gls cognac
2 eieren
200 g gehakt, mager
1 kalkoen
1 tl marjoraan
50 g paneermeel
- peper
50 g reuzel
100 g rozijnen, gewelde
1 tl salie
200 g saucijzenvulling
2 uien
- zout

Bereiding.

Fruit de fijngesnipperde ui goudgeel inde reuzel.
Voeg het gehakt en het saucijzenvlees toe en braad het, al roerend, een paar min. zodat ui en reuzel goed door de vleesmassa vermeng zijn.
Doe het over in een mengbak, laat het vlees afkoelen en vermeng het met alle overige ingrediënten en de fijngesnipperde appels.
Kneed het geheel goed door.
Maak voorzichtig het vel over de borstkast los.
Leg de vulling tussen het vel en het borstvlees.
Vul vervolgens de gehele lichaamsholte.
Duw goed aan maar stop de kalkoen niet tÃ¨ vol.
Naai met naald en draad de kalkoen dicht.
Laat de boter in de voorverwarmde oven (325°C) in de braadslee smelten.
Leg de kalkoen in de boter met de borst naar boven.
Leg over de borst een stuk aluminiumfolie, waarvan de punten tot in de braadslee hangen.
Bedruip de kalkoen ieder kwartier.
Laat het laatste kwartier de kalkoen zonder aluminiumfolie mooi bruinen.

Braadtijden	
3kg-5kg	20-25 min. per 500 g
5kg-8kg	18-29 min. per 500 g
8kg-12½kg	15-18 min. per 500 g

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gevulde wilde eend.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Poelier.nl

Ingrediënten

1 appel, zachtzure
- bloem
2 el citroensap
1 eend, wilde
2 tl kaneel of speculaas-kruiden
2 el olie
- paprikapoeder
- peper
100 g Pruneaux (voorgewelde pruimen)
1½ dl wijn, rode
- zout

Bereiding.

Vul de eend met een mengsel van de verkleinde Pruneaux, de appel in stukjes, het citroensap en de kaneel.
Bestrijk de buitenkant met een mengsel van paprikapoeder, de olie, zout en peper en prik gaatjes in het vel.
Leg de eend in een ovenschaal in een voorverwarmde oven (175ºC), gedurende ± 10 min.
Giet de wijn in de schaal en zet de oven op 120ºC, gedurende ± 60 min. (afhankelijk van leeftijd).
Bedruip de eend regelmatig met het braadvocht.
Neem de eend na de braadtijd uit de oven en maak jus door water toe te voegen aan het braadvocht.
Bind eventueel bij met aangemengde bloem en voeg wat zout en peper naar smaak toe.

Tip:

Voeg gehakte noten toe aan de vulling en 1-2 dl sinaasappelsap aan het braadvocht.

Serveertip:

Gevulde wilde eend met sperzieboontjes, sla en een mengsel van kastanje- en aardappelpuree.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Haas met 'chocolade' wildsaus.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Ans Kruijswijk, Podium

Ingrediënten

- beurre manié
250 g boter
2 kp bouillon, sterk geconcentreerd
2 rp chocolade, bittere
1 gls cognac
1 haas (1½ kg)
- peper, versgemalen
- peterselie, gehakte
- room, zure
2 sjalotjes
1 kp wijn, rode
- zout

Bereidingstijd: 110 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Beurre manié:

Meng ca. 10 gram boter met 1 el bloem totdat het een balletje vormt.

Haas:

Snijd een middelgrote haas in stukken en braad het aan alle kanten bruin in de boter.
Flambeer de haas met de cognac (zorg dat je geen wasemkap hebt aan staan).
Blus de haas af met de wijn en indien noodzakelijk iets van de bouillon.
Laat de haas met de hele sjalotjesin ruim 1½ uur gaar sudderen.
Voeg indien nodig nog wat bouillon toe.
Bedruip en draai de stukken haas regelmatig.
Los de repen chocolade op in de resterende bouillon.
Leg de haas op een voorverwarmde schaal, voeg de opgeloste chocolade bij de saus, verwijder de sjalotjes en bindt de saus met debeurre manié.
Breng de saus op smaak met zout en versgemalen peper (het geheel moet pittig zijn met een zoetige nasmaak).
Voeg de zure room toe.
Dien de haas op overgoten met de saus op en bestrooid met de gehakte peterselie.

Tips:

- Lekker met aardappelpuree en spruitjes of rode kool.
- Neem bij voorkeur bouillon, getrokken van wildafval.

Hazenpeper onder een krokant pureedak.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: Nederlandse
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Bieze Food Service

Ingrediënten:

200 g amandelen, geschaafde
1 bak hazenpeper (2,5 kg)
1 kg puree, kant-en-klare
250 g rozijnen
3 dl sherry, droge

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Laat de rozijnen 1 nacht in de sherry wellen.
Meng dan de rozijnen door de hazenpeper.
Schep alles in een ovenvaste schaal.
Verdeel hier de aardappelpuree overheen.
Verwarm het geheel 30 min. in een voorverwarmde oven (230 C)
verwarmen (de laatste 10 min. de geschaafde amandelen mee gratineren).

Tip:

Heerlijk in combinatie met de een rodekoolsalade.

Hertenbiefstuk met paddenstoelensaus, spruiten-stamppot en gekaramelliseerde wortelen.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Lidl.nl

Ingrediënten

1 kg aardappelen, kruimige
4 el azijn, balsamico , rode
4 biefstukken, herten-
30 g boter
2 el honing
1 tn knoflook, fijngehakt
100 ml kookroom
200 ml melk
- olie, olijf-
200 g paddenstoelenmix
- peper
500 g spruiten
10 g tijm
1 ui, gesnipperd
50 ml wijn, rode
500 g wortelmix
- zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200^{0}C.
Laat de hertenbiefstukken op kamertemperatuur komen.
Schil de wortelen.
Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg de wortelen op de bakplaat.
Besprenkel de wortelen met de honing, balsamicoazijn, olijfolie, zout en peper.
Ris de blaadjes van de takjes tijm en verdeel vervolgens de tijm over de wortelen.
Rooster de wortelen 20 min. in het midden van de oven.
Verhit intussen wat olijfolie in een pannetje.
Fruit de ui en knoflook samen met de paddenstoelen aan.
Blus het geheel met de rode wijn en kookroom.
Laat de paddenstoelensaus op laag vuur 10 min. inkoken.
Breng de saus op smaak met zout en peper.
Maak de spruiten schoon.
Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken.
Kook de aardappelen 10 min. in ruim kokend water.
Voeg dan de spruitjes toe en kook deze nog 10 min. mee.
Bak intussen de hertenbiefstuk in wat olijfolie op een middelhoog vuur 5 min. rondom bruin.
Haal de biefstukken uit de pan en leg ze op een bord onder aluminiumfolie (zo kan het vlees rusten en blijft het mals).
Giet de aardappelen en spruitjes af.
Zet de pan weer op het vuur en voeg de melk en boter toe.
Stamp de stamppot met een pureestamper tot een grove stamppot.
Breng op smaak met zout en peper.
Serveer de stamppot met een hertenbiefstuk met de paddenstoelensaus en de gekaramelliseerde wortelen.

Bereidingstijd: 45 min. Grill-/oventijd: - min. Wachttijd: - min. Calcium: - mg Energie kJ: - Energie kcal: - Eiwit: - g	Koolhydraten: - g w/v suikers: - g Natrium: - mg Vet: - g w/v verzadigd: - g w/v onverzadigd: - g Vezels: - g Groente: - g Zout: - g

Hertenbiefstuk met rodekool-citrussalade.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

4 biefstukken, herten-
4 el Crema di Balsamico origineel
300 g kool, rode-
2 el olie, olijf-
1 snf peper, vers-gemalen
2 sinaasappels
75 g sla, blad-, jonge met rucola
1 ui, rode
50 g walnoten
1 snf zout

- aluminiumfolie

Bereiding.

Schil de sinaasappels, snijd de partjes tussen de vliezen uit en vang het sap op.
Kneed met de hand het sap met de balsamicocrème door de rodekool en laat het marineren.
Verhit in een koekenpan de olijfolie.
Bestrooi de biefstukken met zout en versgemalen peper.
Bak het vlees in 2-3 min. per kant bruin en vanbinnen rosé of naar wens gaar.
Laat het vlees verpakt in aluminiumfolie 5 min. rusten.
Schep intussen de bladsla met de ui, sinaasappelpartjes en walnoten door de koolsalade.
Breng de salade op smaak met zout en versgemalen peper.
Leg de biefstukken op 4 borden en schep er de salade bij.

Tip:

Lekker met zoete-aardappelpuree met tijm.

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 20 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 306
Eiwit: 26 g
Koolhydraten: 16 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 14 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Hertenbiefstuk Rossini.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

25 g boter, room-
- brood, stok-
2 hertenbiefstukken (à ca. 200 g)
70 g paté, kalfs-
20 g tapenade, truffel-

- aluminiumfolie
- broodrooster

Bereiding.

Laat het vlees in 30 min. afgedekt op kamertemperatuur komen.
Snijd de biefstukken in tweeën en breng het vlees op smaak.
Verhit de boter in een koekenpan waar het vlees net in past.
Bak het vlees 2 min. per kant op een hoog vuur (de biefstukken zijn nu medium-rare;, wil je het vlees meer doorbakken, bak dan 3 min. per kant).
Leg de biefstukken op een voorverwarmd bord onder aluminiumfolie en laat ze 5 min. rusten.
Snijd intussen het stokbrood schuin in 4 sneetjes van ca. 1 cm dik.
Rooster het brood in het broodrooster.
Verdeel het stokbrood over 4 borden.
Snijd de paté in 4 vierkantjes.
Leg op elk broodje een biefstuk.
Leg er een plakje paté op.
Schep daar 1 tl tapenade op.
Serveer direct.

Tip:

Je kunt hier ook 4 hertenbiefstukken uit het vriesvak voor gebruiken (à 150 g). Ontdooi deze zo'n 12 uur afgedekt in de koelkast. Halveren hoeft niet.

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 35 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 339
Eiwit: 35 g
Koolhydraten: 11 g
w/v suikers: 1 g
Natrium: - mg
Vet: 17 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 8 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,7 g

Hertenstoof met bokbier.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ****
Bron: WatMaakJeMenu.nl

Ingrediënten

1 appeltje, zuur
1 fl bier, bok-
50 g boter, room-
400 g champignons
1 pt fond, wild-
1 kg hertenpoulet
4 tn knoflook
3 laurierblaadjes
1 el mosterd, grove
250 g paddenstoelen, bos
- peper, versgemalen
1 tk rozemarijn
1 el stroop, appel-
3 tk tijm
3 uien
1 wortel, winter-, grote
- zout

Bereiding.

Snijd de zure appel in stukjes.
Snijd de champignons in kwarten.
Snipper de knoflook.
Scheur de bospaddenstoelen in grove stukken.
Snijd de uien in ringen.
Snijd de winterwortel in kleine blokjes.
Neem de zwaarste, meest ruime pan met dikke bodem.
Smelt de roomboter daarin.
Bak de uienringen aan op een hoog vuur zodat ze mooi kleuren.
Voeg dan het vlees toe.
Schep de inhoud rustig om zodat het vlees aan alle kanten dichtschroeit.
Voeg de wortel toe.
Giet het flesje bier over het vlees en blus het vlees af.
Schep de kruiden erdoorheen.
Doe de deksel op de pan en laat het 1 uur pruttelen.
Schep de mosterd erdoor.
Voeg de appel, de appelstroop, de padden-stoelen en de fond toe.
Laat het geheel nog 1 uur pruttelen.

Tips:

- Gebruik in plaats van hertenpoulet eens runderribstuk of varkensnek.
- Aubergine i.p.v. vlees is ook heerlijk.
- Lekker met knolselderijpuree of zilvervliesrijst.
- Serveer er tamme kastanjes of groene groenten bij.
- Alleen stoer brood erbij is ook lekker: dippen, smeren en happen.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Jagersstoofschotel van hertenpoulet met kleurrijke wintergroenten.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Lidl.nl

Ingrediënten

1 tn knoflook, gepeld
15 g kruidenmix, voor stoof & wild, verse
- olie, olijf-
2 pastinaken
- peper
600 g poulet, herten-
2 el puree, tomaten-
½ savooiekool
2 uien, gepeld
200 ml wijn, rode
350 ml wildfond
1 winterpeen
- zout

Bereiding.

Snipper de uien.
Hak de knoflook fijn.
Schil de pastinaken en de winterpeen.
Snijd ze in grove schuine plakken van 1 cm dik.
Snijd de savooiekool in reepjes.
Verhit een grote stoofpan met olijfolie.
Fruit de uien, knoflook, pastinaak en winterpeen samen met de tomatenpuree en kruidenmix 5 min.
Blus af met de rode wijn.
Voeg vervolgens de wildfond en 200 ml water toe aan de stoofpan.
Voeg daarna de savooiekool en herten poulet toe.
Laat nog 20 min. doorstoven.
Breng de stoof op smaak met zout en peper.

Tip:

Garneer het gerecht met vers gehakte peterselie.

Bereidingstijd: 35 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Jambon de marcassin au Curaçao - Geroosterd wild zwijn met Curaçao).

Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Voer voor gastronomen

Ingrediënten

- aardappelmeel
60 g boter
0,8 dl Curacao
- gemberpoeder
- kaneel
- kruidnagelpoeder
- peper
4 sinaasappels
1 kg wildzwijnfilet
- zout

Bereiding.

Smeer een ovenvaste schaal in met boter.
Meng wat (gelijke delen) kruidnagelpoeder met gemberpoeder, kaneel, zout en peper.
Wrijf het stuk vlees hier behoorlijk mee in en bestrijk het daarna met boter.
Leg het in de beboterde schaal en zet het 75 min. in een oven van 200ºC.
Was ondertussen 1 sinaasappel, haal er de dunne oranje schil af en snijd die juliënne.
Kook deze schil in wat water gedurende 10 min. en spoel ze dan af onder de kraan.
Pers 2 sinaasappels uit.
Schil de andere 2, zodat het buitenste vlies weg is en snijd ze in schijven.
Meng de Curaçao met het sinaasappelsap en bedruip af en toe het vlees met een lepel van dit mengsel.
Als het vlees klaar is laten we het even rusten, trancheren het en leggen het in zijn oude vorm op een voorverwarmde schaal.
Deglaseer het braadvocht met een beetje bouillon, schraap alle aanbaksels goed los, bind de saus met wat aardappelmeel, doe er de sinaasappelschil in en de schijven sinaasappel.
Verwarm nog even en leg de schijven om het vlees.
Geef er de saus bij of giet die er over en serveer.

Info.

Trancheren is een snijtechniek. Eigenlijk is het niet meer dan in plakken snijden. Vooral vlees wordt getrancheerd, soms aan tafel. Hiervoor gebruikt met eventueel een speciaal trancheer-mes en trancheervork.

Deglaceren is niks meer dan de 'aangebrande' stukjes groenten, vlees of vis in de pan losmaken door het toevoegen van vocht.

Bereidingstijd: - min. Grill-/oventijd: - min. Wachttijd: - min. Calcium: - mg Energie kJ: - Energie kcal: - Eiwit: - g Koolhydraten: - g w/v suikers: - g	Natrium: - mg Vet: - g w/v onverzadigd: - g w/v verzadigd: - g Vezels: - g Groente: - g Zout: - g

Kerstpaté met sinaasappel-mandarijnsaus.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *****
Bron: SnelKlaar.nl

Ingrediënten

1 tl allesbinder (of een ander bindmiddel)
3 mandarijnen
2 el marmelade
1 sinaasappel
- slareepjes (ijsbergsla)
4 pl wildpaté (50 g)

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Pers de sinaasappel uit.
Pel de mandarijnen.
Verdeel de mandarijnen in partjes.
Houd 12 mandarijnpartjes apart.
Snijd de rest van de mandarijnpartjes door midden
Verwarm de sinaasappelsap met de marmelade.
Roer het mengsel tot de marmelade is gesmolten.
Leng de allesbinder aan met een beetje water.
Roer de allesbinder door het sinaasappelsap.
Breng de sinaasappelsaus aan de kook.
Laat de sinaasappelsaus enkele minuten koken.
Laat de saus afkoelen.
Roer de saus geregeld even door.
Roer de stukjes mandarijn door de saus.
Verdeel de reepjes sla over vier borden.
Leg de plakjes paté op de sla.
Verdeel de mandarijnpartjes over de paté.
Schep de saus over de paté.

Konijn in bier met uitjes.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: Belgische
Personen: 6-8
Sterren: *
Bron: Suhaal.nl

Ingrediënten

2 fl bokbier (bijv. Jopen 4-granen bokbier)
120 g boter
400 ml fond, konijnen- (evt. kippen-/kalfsfond)
4 tn knoflook (ongepeld)
2 konijnen, wilde
½ el mosterd, Dyon
- peper
2 el peterselie, gehakte
1 tk salie
500 g uitjes, kleine, witte
- zout

Bereiding.

Hak de konijnen in grove stukken en bestrooi ze met zout en peper.
Braad ze rondom goudgeel in de boter en leg ze in een ruime pan.
Giet het braadvet uit de pan, blus de braadpan met het bier en de fond en voeg de knoflook en de salie toe.
Giet dit over de konijnen.
Sluit de pan en laat ze op een laag vuur in 40-50 min. gaar sudderen (pas op: delen, zoals de rug, zullen eerder gaar zijn dan de bout, dus neem ze er ook eerder uit).
Schep , wanneer het vlees bijna gaar is, de knoflookteentjes en de salie uit de pan en voeg de kleine uitjes toe.
Laat de uitjes in de fond gaar worden.
Neem de stukken konijn en de uitjes, zodra ze gaar zijn, uit het fond.
Laat de fond verder inkoken, roer de mosterd er door en monteer de saus met 100 g boter.
Strooi de gehakte peterselie over het geheel.
Schik de stukken konijn op een voorverwarmde schaal en giet de saus er overheen.

Bereidingstijd: - min. **Grill-/oventijd: - min.** **Wachttijd: - min.** **Calcium: - mg** **Energie kJ: -** **Energie kcal: -** **Eiwit: - g** **Koolhydraten: - g** **w/v suikers: - g**	**Natrium: - mg** **Vet: - g** **w/v verzadigd: - g** **w/v onverzadigd: - g** **Vezels: - g** **Groente: - g** **Zout: - g**

Konijn in bockbier met abrikozen.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Poelier Reedijk

Ingrediënten

200 g abrikozen, gedroogde
4 achterpoten van konijn 3 tl bloem
33 cl bockbier
50 g boter
1 kaneelstokje
1 tl paprikapoeder
- peper
1 tl tijm
3 tl uitjes, zilver-
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Spoel de abrikozen en laat ze in 2 dl bockbier met het kaneelstokje 8 uur weken.
Meng de bloem, het paprikapoeder, de tijm, zout en peper door elkaar en haal de konijnenbouten hierdoor.
Smelt de boter en bak de bouten aan alle kanten bruin.
Voeg de zilveruitjes toe en bak ze even mee.
Voeg 1 dl bockbier toe en laat alles 1 uur stoven.
Doe de abrikozen erbij en stoof het geheel nog 30 min.
Voeg, als al het vocht is verdampt, nog wat bockbier toe.

Tip:

Lekker met patat frites en veldsla.

Koteletten van wild zwijn met peren.

Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: Voer voor gastronomen

Ingrediënten

80 g boter
2 citroenen
0,3 dl cognac
2 jeneverbessen
- kaneel
- olie
- peper
3 dl pepersaus
4 peren
3 el suiker
8 wildzwijnkoteletten
- zout

Bereiding.

Pers de jeneverbessen fijn.
Pers de citroenen uit.
Meng de jeneverbessen met het sap van de citroenen en 1 dl olie.
Laat de koteletten hierin 2 uur marineren.
Schil de peren.
Snijd de peren in tweeën.
Verwijder de klokhuizen uit de peren.
Breng een pan met water, suiker en wat kaneel aan de kook.
Pocheer de peren in het kokende water.
Laat de koteletten uitlekken.
Bestrooi de koteletten met zout en peper.
Verhit de boter in een pan.
Bak de koteletten in de boter ca. 7 min. aan elke kant.
Haal de koteletten uit de pan.
Leg de koteletten op een voorverwarmde schaal.
Blus het braadvocht af met de cognac.
Voeg het vocht bij de pepersaus.
Leg de peren bij de koteletten.
Schenk wat saus over de peren en koteletten
Serveer de rest van de saus in een sauskom bij de peren en koteletten.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Kruidige wildstoof met bier en bruine suiker.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 6-8
Sterren: ***
Bron: Managé

Ingrediënten

300 ml bier, Leffe donker
40 g bloem
100 g boter
2 cm gember, verse, geraspt
1 kg hertenvlees, doorregen, in blokken gesneden
2 kruidnagels
2 bl laurier
400 g paddenstoelen, gemengde, in stukken
- peper
1 steranijs
30 g suiker, basterd, donkerbruine
500 g uien, in ringen
350 ml wildfond
- zout

Bereiding.

Wentel de vleesblokjes in een kom door de bloem en bestrooi ze met zout en peper.
Verhit 25 g boter in een braadpan en bak de helft van het vlees in ongeveer 3 min. rondom bruin.
Schep het vlees uit de pan en bak de andere helft op dezelfde manier in 25 g boter.
Schep het vlees uit de pan, voeg een lepel boter toe en bak de ui-ringen op een matig vuur ongeveer 10 min. tot ze zacht en lichtbruin zijn.
Doe het vlees terug in de pan met de suiker, bier, fond en specerijen en breng de stoof tegen de kook aan.
Laat het vlees op een laag vuur 1½ uur sudderen of tot het mals en gaar is.
Voeg eventueel wat water, bier of bouillon toe, als de stoof te droog dreigt te worden.
Verhit de rest van de boter in een koekenpan en bak hierin de paddenstoelen in ongeveer 5 min. bruin en gaar.
Bestrooi ze tijdens het bakken met zout, peper en de geraspte gember en voeg ze toe aan de stoof.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Langzaam gegaarde ganzenbout.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: Nederlandse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Algemeen Dag-blad, Carin Leenders de Vries

Ingrediënten

2 el azijn, cider-
3 dl bouillon
4 ganzenbouten
2 kruidnagels
1 laurierblaadje
- peper, versgemalen
1 prei
200 g vetspek
1 dl wijn, rode
1 wortel
- zout

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Kooktijd: 5 uur
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

(H)eerlijk Hollands wild kan het hele jaar door. Koop de ganzenbouten bij de poelier.

Laat de ganzenbouten op kamertemperatuur komen.
Bestrooi de bouten met versgemalen peper en zout.
Snijd het vetspek in kleine blokjes.
Smelt het vetspek in een grote braadpan uit op een matig vuur.
Zet het vuur hoger en braad de bouten rondom bruin.
Snijd intussen de wortel en prei grof.
Voeg de groenten toe aan de aangebraden bouten en laat ze even meebakken.
Schenk de bouillon en rode wijn erop, samen met de ciderazijn.
Voeg zo veel vocht toe tot het vlees net onder staat.
Doe het laurierblad en de kruidnagels erbij.
Leg de deksel schuin op de pan en draai het vuur heel laag
Laat de bouten in 5 uur garen (keer het vlees regelmatig om).

Lauwe salade van duif met linzen in een koriander-vinaigrette.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Poelier Reedijk

Ingrediënten

2 duiven, Barneveldse
200 g linzen (24-uur geweekt)
- peper, versgemalen
1 sjalotje, gesnipperd
- zout

Voor de salade:

½ krp frisée
½ bs kervel
½ krp sla, eikenblad-
½ krp sla, rode
1 bs waterkers

Voor de vinaigrette:

0,4 dl azijn, sherry-
1½ dl bouillon, runder-, krachtige
5 g korianderzaadjes, geroosterd en gemalen
1 tl Löwensenf (Duitse mosterd)
½ dl olie, druivenpit-
½ dl olie, maïs-
½ dl olie, walnoten-
- peper versgemalen
1 sjalotje, gesnipperd

Bereiding.

Was de slasoorten onder stromend water.
Pluk de waterkers en de kervel, was ook die en maak alles in een slacentrifuge droog.
Roer alle ingrediënten voor de vinaigrette goed door elkaar.
Wrijf de duiven in met peper en versgemalen peper.
Verhit de boter in een passende braadslee.
Braad de duiven in de boter rondom bruin.
Zet de duiven hierna 5 min. in een op 220 C voorverwarmde oven.
Laat ze vervolgens op een warme plaats 10 min. rusten.
Verwarm intussen de geweekte linzen met het gesnipperde sjalotje en 2 el vinaigrette en maak de sla met de rest van de vinaigrette aan.
Verwijder de borstjes van de duiven en snijd ze in dunne plakjes.
Leg de slasoorten als mooie bouquetjes op 4 lauwwarme borden.
Schep er wat van de linzen omheen.
Dresseer de duivenborsten in een waaiervorm aan de voorzijde van ieder bord.
Besprenkel het geheel met de achtergebleven vinaigrette.
Garneer de borden met enkele takjes kervel.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Maaltijdsoep met kalkoen.

Menugang: Lunch-gerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: **
Bron: Zomerslank recepten

Ingrediënten

2 el bieslook
250 ml bouillon, kippen- (van blokje)
½ el citroensap
150 g kalkoenfilet
1 el pindakaas
150 g prei, in ringen
- sambal

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Breng het water met het bouillonblokje aan de kook.
Snijd het kalkoenvlees in stukjes.
Voeg het toe aan de zacht kokende bouillon.
Laat het vlees zo een kwartier zachtjes koken.
Snijd de prei in smalle ringetjes en was ze goed.
Voeg de preiringetjes toe en laat ze 5 min. mee koken.
Doe de pindakaas en 1 mp sambal in een kommetje, schep een beetje van de hete bouillon uit de pan en roer daarmee de pindakaas glad.
Voeg dat mengsel, goed roerend, toe aan de kokende soep.
Laat de soep zo 2 min. doorkoken.
Breng de soep nu nog even op smaak met het citroensap en de bieslook.
Voeg evt. nog een beetje sambal toe.

Pappardelle met wild zwijn.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllRecipes.nl

Ingrediënten

4 el olie, olijf-, extra vergine
- peper
2 stngl selderij, gesneden
1 ui, grote witte, gesneden
500 g wild zwijn, in blokjes
2 wortels, gesneden
- zout
200 ml wijn, droge rode
500 g passata (gezeefde tomatensaus)
300 ml water
450 g pappardelle pasta
2 el kaas, Parmezaanse, geraspte

Bereiding.

Verhit 2 el olie in een koekenpan op een middelhoog vuur.
Voeg de ui en het vlees toe en roer af en toe.
Breng op smaak met zout en peper.
Wanneer het vlees bruin wordt, voeg je de wortel en selderij toe.
Kook tot deze wat zachter zijn, voeg dan de wijn toe en laat gedeeltelijk verdampen.
Wanneer het vlees volledig bruin is, voeg je de passata toe.
Voeg water toe en laat 2 uur koken op een middelhoog vuur, roer af en toe.
Kook ondertussen de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking, giet af en zet opzij.
Roer de vleessaus door de hete pasta, voeg 2 el olijfolie en Parmezaanse kaas toe.

Voorb. tijd: 10 min.
Bereidingstijd: 120 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 24 g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Parelhoen met geurige paddenstoelen.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

6 el cognac
2 tn knoflook, fijngesneden
2 el olie
200 g paddestoelen-melange, in grove stukken
6 parelhoenfilets
2 el peterselie, verse, fijngesneden

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 125
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Roer van tevoren de knoflook, de peterselie en de paddenstoelen door elkaar en zet dit paddenstoelenmengsel op tafel.
Verhit de olie in de gourmetpannen en bak de parelhoen in 8-10 min. bruin.
Schep een eetlepel van het paddenstoelen-mengsel in het pannetje bij de parelhoen en bak het geheel nog 2 min.
Voeg een klein scheutje cognac toe en laat nog 1 min. sudderen.

Parenhoenpaté I.

Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Carta-Geert

Ingrediënten

4 el cognac
8 pl deeg, blader-, diepvries
1 eidooier
2 eieren
100 g kippenlevers
1 tl koriander
400 g parelhoenfilets
- peper, versgemalen
- sla
200 g spek, vet-, vers
200 g varkensvlees, mager
- zout

Bereiding.

Maal de parelhoenfilets, het varkensvlees, het spek en de levers fijn in een keukenmachine.
Voeg de eieren, de cognac, zout, peper en de koriander toe en meng dit goed door elkaar.
Laat het mengsel een nacht in de koelkast opstijven.
Ontdooi het deeg.
Bekleed hiermee een patévorm of glazen cakevorm.
Vul de vorm met het vleesmengsel, bedek dit met het overige deeg en bestrijk de bovenkant met de losgeklopte eidooier.
Prik gaatjes in de bovenkant en plaats de vorm gedurende 45 min. midden in de oven (oven 195°C - heteluchtoven 175°
C).
Neem de vorm uit de oven en laat deze afkoelen.

Bereidingstijd: 25-30 min.
Grill-/oventijd: 45 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Patrijs met boerenkool.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: **Podium**

Ingrediënten

3 kg boerenkool
75 g boter
3 patrijzen
100 g reuzel
1 rookworst
- selderij
250 g spek, magere
2 uien, flinke
2 winterpenen

Bereiding.

Kook de boerenkool af en laat hem goed uitlekken.
Doe de boerenkool met de spek, wortelen, uien en selderij in een vuurvaste schaal, die goed afgesloten kan worden.
Giet de gesmolten reuzel er overheen en stoof het minstens 1 uur in een matig warme oven.
Braad dan de patrijzen bruin in de boter.
Plaats de patrijzen en de worst tussen de kool in de vuurvaste schaal en laat alles in 45 min. gaar stoven.
Dien het kokend heet op met de afgemaakte jus er over heen gegoten.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Patrijs met geroosterde aardappel, tomaat & geblancheerde aspergetips.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

750 g aardappeltjes, cherry-
200 g aspergetips, groene
5 el olie, olijf-
2 el olie, olijf- met frisse citroen
1 tl paprikapoeder
4 patrijzen
- peper
40 g sla melange (met landkers)
250 g tomaatjes, cherry-
Aan de tak
400 g venkel-tijmworsten
- zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 175°C.
Verwijder met een mes het vel van de worstjes.
Vul de holtes van de patrijzen met het worstvlees.
Meng de paprikapoeder met 4 el olie en bestrijk hier de buitenkant van de patrijzen mee.
Breng de patrijzen op smaak met peper en eventueel zout.
Leg ze met de borst naar beneden in de braadslee.
Steek de vleesthermometer in het dikste deel van een poot.
Halveer de aardappelen, besprenkel ze met 1 el olie, peper en eventueel zout en verdeel ze over een met bakpapier beklede bakplaat.
Bak de patrijzen en aardappelen in het midden van de oven tot de thermometer een temperatuur van 62 °C aangeeft.
Dit duurt ca. 45 min.
Bedruip de patrijzen elke 15 min. met het bakvet.
Rooster de laatste 15 min. de tomaten aan de tak mee.
Breng een laag water aan de kook in een steelpan en kook de aspergetips 2 min.
Giet de asperges af en spoel onder ze af met koud stromend water.
Besprenkel de asperges en sla melange met de olijfolie frisse citroen.
Breng de asperge-sla op smaak met peper en eventueel zout.
Serveer de patrijzen met de aardappel, tomaat, asperges en sla op een platte schaal.

Tip:

Lekker met fijngesneden verse kervel.

Bereidingstijd: 75 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 990
Eiwit: 89 g
Koolhydraten: 38 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 52 g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: 15 g
Vezels: 5 g
Groente: - g
Zout: 895 g

Perdreau aux olives et cantharelles - patrijs met olijven en cantharellen.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: Franse
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Podium, Flevoland.to

Ingrediënten

- beurre manié
100 g boter
250 g cantharellen
2 el crème fraîche
2 gl madera
100 g olijven, zwarte, ontpitte
2 patrijzen
- peper, versgemalen
2 sjalotjes
- zout

Voor de beurre manié:

1 el bloem
ca. 10 g boter

Bereiding.

Zout en peper de patrijzen van binnen en van buiten.
Braad ze aan alle kanten mooi bruin in 75 g boter
Blus de jus af met de madera en laat de patrijzen in ca. 45 min. gaar stoven (bedruipen en af en toe keren).
Maak intussen de cantharellen schoon; was ze vele malen totdat al het zand verdwenen is en droog ze goed af met keukenpapier, daar ze erg veel vocht bevatten.
Fruit de sjalotjes aan in het restant van de boter, voeg de cantharellen toe en laat ze onder af en toe roeren in ca. 30 min. gaar stoven, terwijl het overtollige vocht verdampt.
Snijd de patrijzen, als ze gaar zijn, in tweeën en houdt ze op een voorverwarmde schaal warm.
Voeg de crème fraîche toe aan de jusfond en bindt de jus, naar believen met de beurre manié.
Voeg de cantharellen en olijven toe.
Schik dit gehele garnituur, door en door warm, om de patrijzen en serveer.

Beurre manié:
Meng ca. 10 g boter met 2 el bloem totdat het een balletje vormt. Doe daarvan kleine stukjes al roerend in de saus.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Reerug in port.

Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Podium

Ingrediënten

- beurre manie
100 g boter
100 g champignons
- cranberries (of
vossebessen)
3 tn knoflook
2 bld laurier
150 ml olie, olijf-
- peperkorrels
1 el peterselie
½ fls port
1 reerug
- room, zure
- tijm, vleugje
2 uien
2 wortels, winter-
- zout

Bereiding.

Beurre manié:

Meng ca. 10 g boter vermengen met 1 el bloem totdat het een balletje vormt.
Doe daarvan kleine stukjes al roerend in de saus.

Reerug:

Verwarm de oven voor op 250°C.
Smelt de boter in de braadslede en voeg de olijfolie toe.
Maak hierop een bedje van fijngesnipperde wortel, ui, knoflook en grofgesneden champignons.
Zout en peper de reerug en leg hem op het groene bedje.
Zet de voorverwarmde oven nu op 375°C.
Voeg na 5 min. de voorverwarmde port toe.
Blijf de reerug regelmatig bedruipen.
De braadtijd bedraagt 20-30 minuten.
Leg de reerug op de voorverwarmde schaal.
Zeef de fond en bind die met de beurre manié.
Maak de saus af met wat zure room envoeg er op het laatste moment 3 el cranberrie aan toe.
De reerug moet zo zacht zijn dat hij met een lepel kan worden losgemaakt en geserveerd.

Tip:

Lekker met aardappelpuree en rode kool.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: 20-30 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Salade met asperges, eendenlever en wijnvinaigrette.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Aspergerecepten

Ingrediënten

½ appel
12 aspergepunten, witte
0,1 dl azijn, wijn-, witte
½ frisée
2 el honing
50 g lever, eenden-
2 el olie, olijf-
- peper
- peper, zwarte, versgemalen
1 sjalotje, gesnipperd
1 kr sla
½ kr sla, rode
50 g sla, veld-
1 dl wijn, witte (uit de Elzas)
1½ dl yoghurt
- zout
- zout, zee-, grof

Bereiding.

Schil de appel en snijd hem in stukjes.
Schil de asperges, snijd de onderkantjes eraf, kook ze beetgaar en laat ze in het kookvocht afkoelen.
Klop de wijn, de wijnazijn, het sjalotje, de appel, de honing, de olijfolie en wat peper en zout in een keukenmachine of met een staafmixer tot een vinaigrette.
Voeg voor een betere binding eventueel nog wat olie toe.
Marineer de in stukken gesneden asperges 2 uur in een deel van de vinaigrette.
Was, droog en pluk de slasoorten en schep er wat vinaigrette door.
Verdeel de sla over de borden en leg de aspergestukjes op de sla.
Snijd (met een warm) mes dunne plakken van de eendenlever, bestrooi die met zwarte peper en zeezout en verdeel ze over de sla.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 2 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Salade met gerookte eendenborst en frambozen.

Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

1 el azijn
180 g eendenborst, gerookte, in plakjes
250 g frambozen
1 tl mosterd, Dijon-
3 el olie, olijf-
85 g sla, veld-

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 208
Eiwit: 11 g
Koolhydraten: 4 g
w/v suikers: 3 g
Natrium: - mg
Vet: 16 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 4 g
Vezels: 2 g
Groente: 21 g
Zout: 1,4 g

Bereiding.

Leg 28 frambozen apart.
Doe de rest van de frambozen in een hoge maatbeker en voeg de azijn, de olie en de mosterd toe.
Pureer dit met een staafmixer tot een dressing.
Wrijf de dressing door een zeef om de pitjes uit de dressing te verwijderen.
Verdeel de veldsla over 4 borden.
Leg er de plakjes eendenborst op.
Verdeel er de 28 frambozen over.
Besprenkel het geheel met de frambozendressing en serveer.

Tip:

In plaats van verse frambozen kun je voor de dressing ook diepvriesframbozen gebruiken.

Waterzooi van parelhoen.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Poelier Reedijk

Ingrediënten

200 g aardappelen
100 g bleekselderij
100 g bonen, snij-
1 bouquet garni
1 parelhoen
1 wortel, winter-

Voor de saus:

200 g boter, ijskoude
- kookvocht van de parelhoen
2 dl room
1 bs waterkers

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Zet het parelhoen op met koud water en een bouquet garni en pocheer het in een uurtje gaar.
Haal de hoen eruit (en houd het vlees warm), zeef het kookvocht en kook de groenten hierin (eerst de getourneerde aardappelen, dan de in ruitjes gesneden wortel, de snijbonen en de stukjes bleekselderij).
Haal de groenten eruit als ze beetgaar zijn en houd ze eveneens warm.
Kook het vocht in tot 2 dl, voeg de room toe en laat opnieuw tot de helft inkoken.
Pureer het bosje waterkers en voeg dit, voor een mooie groene kleur, aan de saus toe.
Monteer de saus van het vuur af met 200 g ijskoude boter.
Verdeel de parelhoen en de groenten over verwarmde borden en giet de saus erover.

Tips:

***Pocheren** = Het gaar maken van voedsel in weinig vocht, en net iets onder het kookpunt.*

***Tourneren** = Het in gelijke vorm snijden van aardappelen of groenten.*

***Monteren** is betrekkelijk eenvoudig. Neem de warme saus en een aantal ijskoude blokjes boter. Roer vervolgens de boter door de saus heen. Verwarm de saus niet meer erg, want anders ligt het gevaar van schiften op de loer. Koken is in elk geval niet de bedoeling. Roer net zoveel boter door de saus heen tot deze de gewenste dikte heeft bereikt. Hierna direct serveren (veel afkoeling, of veel opwarming is op dit punt niet wenselijk).*

(Wild)pâté met pruimencompote en Bockbier.

Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: 1000 Bierrecepten

Ingrediënten

1 tl aardappelmeel
2 dl appelsap
33 cl bier, Bock-
1 kaneelstokje
1/4 tl pimentpoeder
250 g pruimen
1 tl suiker, gelei-
50 g veldsla, fijne
4 plk wildpâté

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Breng het bier met het appelsap, het kaneelstokje en het pimentpoeder aan de kook.
Laat het op een laag vuur minstens een half uur trekken.
Zeef het mengsel boven een andere pan.
Zet het terug op het vuur en roer de geleisuiker erdoor.
Roer het aardappelmeel met 1 el water tot een glad papje en voeg dit al roerend aan de gelei toe.
Was de pruimen, haal de pitten eruit, snijd ze in vieren, leg ze in de gelei en laat die afkoelen.
Verdeel de sla over 4 borden, leg de pâté erop, schep er een beetje compote over en geef de rest er apart bij.

Tip:

Lekker met een glas Bockbier.

Wild zwijn filet met rozijnen.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Wildplaza.com

Ingrediënten

1 fl bier, pittig, Belgisch
2 dl fond, wild-
- margarine, (room)boter
- peper
- rozemarijn
- rozijnen, handvol
- tijm
600 g wild zwijn rugfilet(s)
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verhit de margarine.
Bak er de filet bruin in en kruid hem met peper en zout.
Giet het vet af en voeg er een deel van het bier en de fond aan toe.
Doe er eveneens enkele rozemarijnnaaldjes en tijmplukjes bij.
De rozijntjes moeten op dit moment aan het gerecht worden toegevoegd: op die manier zwellen ze in het braadvocht.
Neem het vlees uit de jus wanneer het nog rosé is.
Klop als binding enkele klontjes koude boter in de saus.

Wild zwijnrollade met rode wijn.

Menugang: Bij-, lunch-gerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: -

Ingrediënten

100 g boter
6 jeneverbessen
1 tl kruidnagelpoeder
1 laurierblaadje
- peper, versgemalen
- peterselie
1 rollade, wild zwijn-
1 tl tijm
1 ui
½ l wijn, rode (of bouillon)
1 wortel, winter-
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de boter in een braadpan en bak de rollade hierin rondom bruin.
Voeg alle ingrediënten toe en leg het deksel schuin op de pan.
Braad het geheel 60-75 min., afhankelijk van de dikte en het gewicht van de rollade.
Neem de rollade uit de pan, laat deze even afkoelen en snijd hem in plakken.
Maak jus door water aan het braadvocht toe te voegen.

Tips:

- **Lekker met groentemix, stoofpeertjes en gekookte krieltjes.**
- **Braad de rollade een dag van tevoren en snijd hem koud in dunne plakjes.**

Wild zwijn steak.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Ruud 's Kookboek

Ingrediënten

1 appel
5 el mayonaise
1 el mierikswortelpuree, geraspte
- olie, olijf-
- peper, versgemalen
2 el room, slag-
1 sinaasappel
4 steaks, wildzwijn
- zout

extra benodigd:

grillpan

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Dep de wild zwijn steaks droog.
Schil en rasp de appel.
Meng de mayonaise met de slagroom, appel en mierikswortelpuree.
Halveer de sinaasappel en pers deze uit boven het mayonaisemengsel.
Breng op smaak met zout en peper.
Verhit de grillpan en wrijf het vlees in met olie en peper.
Grill de steaks aan beide kanten ca. 2 minuten.
Bestrooi ze met zout.
Serveer het vlees met de mierikswortelsaus.

Tip:

Lekker met Vlaamse frieten

Wijntip:

Kruidfonteijn, Zuid-Afrikaanse rode wijn.

Wild zwijn tournedos met peperkorrels.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: -

Ingrediënten

50 g boter
2 el peperkorrels, geplette
4 tournedos, wild zwijn-
- water of bouillon
- zout

Bereidingstijd: 25-30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Wentel de zijkanten van de tournedos door de peperkorrels en bestrooi ze met zout.
Verwarm de boter in een pan en bak de tournedos hierin aan beide kanten bruin (ca. 4 min. per kant).
Neem de tournedos uit de pan en maak jus door water of bouillon aan het bakvet toe te voegen.

Tips:

- **Lekker met gekookte bloemkool en gebakken aardappelkroketjes.**
- **Vervang de peperkorrels door eens door Provençaalse kruiden.**

Wildbouillon met cantharellen.

Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: *
Bron: Smulweb.nl

Ingrediënten

½ el bieslook, fijngeknipte
½ el boter
1 pt bouillon, wild- (400 ml)
75 g cantharellen
- citroensap
¼ paprika, gele
1 tl tijm
½ dl sherry, medium dry

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd de paprika in smalle stukjes van ± 2 cm lang.
Veeg de cantharellen schoon.
Smelt de boter.
Schep de paprika, de cantharellen en de tijm door de boter.
Smoor dit mengsel ± 3 min.
Roer de sherry en de wildbouillondoor het mengsel.
Verwarm de wildbouillon.
Breng de wildbouillon op smaak met enkele druppels citroensap.
Schep de wildbouillon in 2 warme diepe borden.
Bestrooi de wildbouillon met de bieslook.

Tip:

Lekker met een kaasstengel.

Wildgoulash met bospaddenstoelen.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: -

Ingrediënten

300 g bospadden-stoelen, gemengd*
- boter of olie, om in te bakken
300 ml fond, wild-
2 tn knoflook, fijngehakt
- laurier
2 el paprikapoeder
- peper, versgemalen, naar smaak
800 g poulet, wild-, in blokjes**
150 g spekblokjes, magere
2 tk tijm, verse
1 el tomatenpuree
2 uien, gesnipperd
150 ml wijn, rode, stevige
- zout, naar smaak

** oesterzwammen, shiitake en kastanje-champignons of eekhoorntjesbrood*
*** hert, ree of wildzwijn*

Bereiding.

Bestrooi het wildpoulet met peper en zout.
Verhit een klont boter met een beetje olie in een braadpan en bak hierin de spekblokjes knapperig.
Haal het spek uit de pan, maar laat het vet achter.
Braad het wildpoulet in dezelfde pan rondom bruin.
UVoeg de gesnipperde ui en de knoflook toe aan het vlees en bak het 3 min. mee.
Roer de tomatenpuree en het paprikapoeder er kort door om te ontzuren.
Blus het geheel af met de rode wijn en de wildfond.
Voeg de tijm en laurierblaadjes toe.
Breng aan de kook, zet het vuur laag, doe de deksel op de pan en laat de goulash 2-2½ uur heel zachtjes stoven tot het vlees supermals is.
Maak de bospaddenstoelen schoon en snijd grote stukken in de lengte doormidden.
Bak de paddenstoelen in een koekenpan met een flinke klont boter goudbruin en breng ze op smaak met peper en zout.
Schep de gebakken bospaddenstoelen en de uitgebakken spekjes in de laatste 10 min. door de wildgoulash.
Verwijder de laurier en tijmtakjes en serveer het gerecht warm.

Tip:

Lekker met bijvoorbeeld puree, polenta of knapperig zuurdesembrood.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Wilde eendenborstfilet met appel.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: Culinaire kalender

Ingrediënten

2 appels, zoetzure, in blokjes
- boter
2 eendenborstfilets, wilde
2 kippenlevers
2-3 bld munt, verse, in dunne reepjes
- peper, versgemalen
- zout

Bereiding.

Bak de eendenborstfilets op een niet te hoog vuur in de boter rosé (ca. 3 min. per kant).
Bestrooi de eend met peper en zout.
Haal de borsten uit de pan en houd ze warm in aluminiumfolie.
Bak de levertjes in het restvet rosé (ca. 4 min.) en voeg dan de blokjes appel toe.
Bak ze snel tot ze net aan zacht zijn.
Schep het teveel aan vet uit de pan en doe dit weg.
Verdeel de levertjes over de blokjes appel.
Meng de appel met de lever; breng het geheel op smaak met peper en zout en roer de munt erdoor.
Snijd het vlees schuin in plakken en serveer ze met het lever-appelmengsel.

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Wilde eendenborstfilet met serranoham en frambozensaus.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Poelier.nl

Ingrediënten

(evt. wat aardappel-zetmeel)
1 dl bouillon, gevogelte-
8 eendenborstfilets, wilde
(evt. frambozen, verse of diepvries)1 el frambozenconfituur
2 tl olie, olijf-
½ tl peper
8 pl serranoham
½ gls wijn, rode
½ tl zout

Bereidingstijd: 10-20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Peper en zout de eendenborstfilets.
Zet de voorverwarmde koekenpan op een hoog vuur met de olijfolie en laat goed heet worden.
Leg de filets in de pan en bak ze om en om tot ze mooi bruin zijn.
Draai het vuur op halve stand en bak beide zijden elk nog 2 min.
Haal ze uit de pan en leg ze op een mooie schaal.
Leg op elke filet een plak serranoham en laat 5 min. rusten.
Blus intussen het braadvocht af met de rode wijn en bouillon en voeg er de frambozen-confituur aan toe.
Kook tot de helft in en bind eventueel met wat aardappelzetmeel.
Giet een beetje saus over de filets en serveer de rest apart.

Tip:

Bestrooi de eendenborstfilets een paar uur van te voren met tijm.

Serveertip:

Serveer er een stamppotje van zuurkool met gebakken spekblokjes bij.

Wildmarinade.

Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Sterren: *
Bron: -

Ingrediënten

1½ el azijn, wijn-
2 el honing
3 el mosterd, zachte
1 sinaasappel
½ el tijm
1½ el zaad, mosterd-

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Kneus het mosterdzaad en roer dit samen met de honing, mosterd, azijn, rasp van de sinaasappel en de tijm tot een dikke marinade.
Wrijf het vlees/wild in met deze marinade en leg het vlees erin.
Pers de sinaasappel uit en voeg na 10 min. toe aan het vlees.
Roer door en laat dan nog minimaal ½ uur marineren.

Wildpeper.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Ben de Graaf

Ingrediënten

2 stl bleekselderij
50 g boter
200 g champignons
2 tn knoflook
2 kruidnagels
2 laurierblaadjes
- peper, versgemalen
100 g spekreepjes
3 tk tijm
1 ui, grote
2½ dl wijn, rode
500 g wild, gemengd, in stukken (haas, hert, ree)
2½ dl wildfond
- zout

Bereiding.

Pel de ui en de knoflook en snipper ze fijn.
Maak de champignons fijn en snijd ze in plakjes.
Was de bleekselderij, maak ze schoon en snijd ze in kleine stukjes.
Bestrooi de stukken wild met zout en peper.
Verhit de boter in een braadpan.
Bak de spekreepjes zachtjes ca. 3 min.
Schep de spekreepjes met een schuimspaan op een bord.
Bak in het bakvet het wild rondom bruin.
Schep het wild met een schuimspaan naast de spekjes.
Fruit de ui, de bleekselderij en de champignons zachtjes ca. 3 min.
Voeg de wijn en de fond toe en breng aan de kook.
Leg de stukken wild er in.
Voeg de spekjes, tijm, laurier en kruidnagels toe.
Stoof het wild met het deksel schuin op de pan in ca. 2 uur zachtjes gaar.
Leg de stukken wild met een schuimspaan in een schaal en houd het warm.
Kook op een hoog vuur het vocht in tot een dunne saus.
Schenk de saus over de stukken wild.

Tip:

Serveer de wildpeper met aardappelpuree en rode kool.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Wildragout met champignons.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Receptengids.nl

Ingrediënten

2 el bloem
250 g champignons
2 el cognac
1 tn knoflook
1 tl oregano
2 paprika's, rode
1 el paprikapoeder
1 sjalotje
150 g spek, gerookt, mager, blokjes
2 tl tijm
1 dl tomaten, gezeefde
4 el uitjes, zilver-
1 dl wijn, rode
600 g wildpoelet

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwijder de zaadlijsten uit de paprika's.
Snijd de paprika's in stukjes.
Snijd het sjalotje in stukjes.
Borstel de champignons schoon.
Pureer de paprika's en sjalotje met behulp van een keukenmachine of staafmixer.
Pers de knoflook boven de puree uit.
Meng de wijn, tomaten, paprikapoeder en tijm door de puree.
Bak in een braadpan de spekblokjes ca. 5 minuten zachtjes uit.
Bak het wildpoelet in het spekvet in ± 8 minuten rondom bruin.
Bak de champignons ± 3 minuten mee.
Strooi de bloem over de poelet.
Voeg al roerend langs de rand van de pan scheutje voor scheutje het paprikamengsel toe.
Blijf roeren tot een gladde saus ontstaat.
Roer de zilveruitjes door de gladde saus.
Stoof het vlees met het deksel schuin op de pan in ca. 1½ uur zachtjes gaar.

Tips:

Serveer de wildragout in een rijstrand of gegarneerd met torentjes aardappelpuree en broccoli.
Serveer de wildragout in een "vol au vent" (een grote pasteibak - van te voren bestellen bij de bakker - of gebruik kleine pasteibakjes.

Wildrollade met uien-rozijnencompote.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Ruud 's Kook-schrift

Ingrediënten

75 g boter
2 el cognac of vieux
1 tl gemberpoeder
1 tl kaneelpoeder
1 tn knoflook
2 el olie, olijf-
- peper, versgemalen
1 rollade, wild- (ca. 600 g)
½ zk rozemarijn, verse
100 g rozijnen
6 sinaasappels
2 el suiker, basterd-, bruine
2 el tomatenpuree
6 uien, kleine
- zout

Voorbereiding.

Pers 4 sinaasappels uit.
Pel de uien pellen en snijd elk in 8 partjes.
Verhit de olie in een pan met dikke bodem.
Fruit de ui in ca 3 min. zachtjes glazig.
Pel de knoflook en pers de knoflook boven de ui uit.
Voeg het sinaasappelsap, de rozijnen, tomaten-puree, basterdsuiker, kaneelpoeder, gember-poeder, 1 takje rozemarijn, zout en peper toe.
Breng het ui-mengsel aan de kook en laat het afgedekt ca 30 min. heel zachtjes sudderen (= compote).
Verwijder het takje rozemarijn.
Zet de compote afgedekt in de koelkast.
Schil de andere sinaasappels dik boven een kom.
Snijd de partjes tussen de vliesjes uit, vang hierbij de sap op.

Bereiding.

Verhit in een braadpan 50 g boter.
Bak de rollade in ca 10 min. rondom bruin.
Voeg de rest van boter toe.
Bak de rollade met de deksel schuin op de pan 35-40 min. bijna gaar.
Verpak de rollade in aluminiumfolie en laat 'm ca. 10 min. rusten.
Verwarm 4 borden voor.
Verwarm de compote.
Roer de opgevangen sinaasappelsap en cognac door de compote.
Breng de compote op smaak met zout en peper.
Snijd de rollade in dunne plakken en leg ze op de 4 borden.
Schep de compote er naast.
Garneer het gerecht met partjes sinaasappel en kleine takjes rozemarijn.

Tips:

Lekker met aardappelkroketjes en rode kool.
De compote kun je drie dagen van tevoren maken, de compote wordt dan zelfs lekkerder.

Bereidingstijd: 30-60 min. Grill-/oventijd: - min. Wachttijd: - min. Calcium: - mg Energie kJ: - Energie kcal: - Eiwit: - g	Koolhydraten: - g w/v suikers: - g Natrium: - mg Vet: - g w/v onverzadigd: - g w/v verzadigd: - g Vezels: - g Groente: - g Zout: - g

Wildsoep met witlof en fazant.

Menugang: Voorgerecht
Keuken: Belgische
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Carta, Colruyt.be

Ingrediënten

2 el boter
1 fazantenfilet
2 kruidnagels
- peper, versgemalen
1 ui
2 el walnoten
1 l wildfond
1 kg witlof
- zout

Bereidingstijd: 25-30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd het witlof in grove stukken.
Duw de kruidnagels in de gepelde ui.
Snijd de fazantenfilet in reepjes van 1 cm.
Verwarm 1 el boter in een braadpan en bak er de fazantenreepjes goudbruin in.
Laat de reepjes een 2-3 min. bakken op een laag vuur.
Smelt 1 el boter in een kookpot en voeg de stukken witlof toe.
Laat de witlof al roerend even stoven en blus de witlof af met de wildfond.
Voeg de ui met de kruidnagels toe.
Dek de kookpot af en laat die 2-3 min. zachtjes sudderen.
Verwijder de kruidnagel uit de ui.
Mix de soep fijn in de blender.
Hak de walnoten fijn en voeg ze samen met de fazantenreepjes bij de soep.

Zwartzuur van kip of eend (gekruide kip of eend).

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: Aziatische
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Carta-Johan

Ingrediënten

1 ppj kaneel
1 kip of eend, in stukken
4 kruidnagels
1 bld laurier
½ tl nootmuskaat
- peper, versgemalen
1 ui, gesnipperde
2 gls wijn, rode
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Kruid de kip of eend met versgemalen peper en zout.
Braad de kip of eend daarna in de boter tot het vocht wat uit het gevogelte trekt.
Voeg dan de ui toe en braad die mee tot de ui lichtbruin is.
Blus dit af met een kopje water.
Voeg dan de laurier, de kaneel, de kruidnagels en de nootmuskaat toe.
Voeg als laatste de wijn toe.
Laat het geheel sudderen tot het vlees gaar is.

Zwijnenpeper I.

Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: Ruud 's Kookboek

Ingrediënten

4 dl azijn, wijn-, rode
4 el bloem
- boter
500 g hamlappen
8 jeneverbessen
2 bl laurier
- peperkorrels, roze of groene
100 g spek, rook-, mager, zonder zwoerd
2 uien
4 dl water
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd de hamlappen en de rookspek zonder zwoerd in dobbelsteentjes.
Snipper de uien.
Bak het vlees en de spek in boter bruin op een hoog vuur.
Strooi er dan zout bij.
Bak vervolgens de ui.
Strooi er de bloem over en roer dit door tot er geen wit meer is te zien.
Temper het vuur en giet beetje bij beetje het water en de rode-wijnazijn erbij.
Blijf roeren tot alle aanbaksels los zijn.
Strooi er de roze of groene peperkorrels, de geplette jeneverbessen en de laurierblaadjes op.
Laat het geheel nog ruim een ½ uur sudderen (de saus mag niet te dik worden).

Gebruikte afkortingen.

v2.6

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgls	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= ½ kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klnj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje

v2.6

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbl	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tk	Takje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Voorbereidingstijd
wgls	Wijnglas
zk	Zak(je)

Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl