

Stoofpotje van trio van wild

Wat heb je nodig?

minipompoentjes (1 pp)
ca. 250 gr. hertenvlees (bv. uit de bout of schenkel)
ca. 250 gr. wild zwijn (bv. uit de nek)
ca. 250 gr. haas (bv. 'lopers'/achterpoot)

½ bockbier (of ander donker bier)
eventueel 1 steranijs (in het filmpje wordt bier gebruikt waar deze smaakmaker al in zit)
250 gr. kastanjechampignons
1 prei
1 grote winterpeen (of 2 a 3 kleinere)
4 tomaten
2 uien
2 stengels bleekselderij
2 el. tomatenpuree
paar takjes tijm
1 takje rozemarijn
5 kruidnagelen
3 verse laurierblaadjes
3 el. rodewijnazijn
250 ml. bouillon
2 tenen knoflook, fijngesneden
2 plakken peperkoek (of maak een mayzenapapje)
versgemalen zwarte peper
zout

Wat moet je doen?

Steek de barbecue aan en verhit het gietijzeren rooster tot 'bokkeheet'.
Snijd de minipompoentjes doormidden en hol ze uit tot er een rand van ca. 1 cm. overblijft.
Maak de prei, wortels, bleekselderij en ui schoon en snijd ze in grove stukken.
Snijd het vlees eventueel in grote blokken en grill de stukken, direct, 2 minuten aan beide zijden (tot het vlees mooie bruine grillstrepen heeft).
Haal van de barbecue en zet apart.
Snijd de tomaten doormidden en grill deze tot ze gekarameliseerd zijn.
Haal van de barbecue, snijd in kleine stukjes en zet apart.
Verwarm een Dutch oven op de barbecue en 'zweet' hierin de stukken groente aan.
Doe er dan de tomatenpuree bij en bak dit even mee.
Snijd ondertussen het vlees in kleinere blokjes en doe bij de groenten in de pan.
Blus af met de azijn en voeg de knoflook, laurier, rozemarijn, tijm en kruidnagelen toe.
Doe de bouillon en het bier erbij zodat alles net 'onder' staat en breng op smaak met flink wat peper en een klein beetje zout.
Doe het deksel op de Dutch oven en sluit het deksel van je barbecue.
Gaar de stoof ca. 1 uur op ongeveer 100 á 120 graden en voeg dan de gegrilde tomaten toe.

Snijd de champignons wat kleiner en laat deze de laatste 10 minuten meepruttelen, zonder het deksel van je Dutch oven.

Roer er, om de stoof te binden, 2 plakken verkruimelde peperkoek door.

(of, als je dat net als ik vergeten bent te kopen, bind met wat aangemaakte mayzena 😊)

Haal eventueel de kruidnagelen, laurier en takjes rozemarijn en tijm uit je stoof en serveer in een gehalveerd minipompoentje.

Tip: als je de minipompoentjes ook wilt eten kun je deze met schil en al eerst garen op de barbecue tot ze zacht is!

Lekker met aardappelpuree!

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

www.ralphdekok.nl

www.barbecuepaleis.nl