

04-12-2014

Kookavond

Winterse waterzooi van hinderagout met Riesling

Nodig voor 4 personen:

- 1 kg hinderagout
- 300 gr schorseneren (gekuist)
- 250 gr champignons
- 2 sinaasappels in partjes zonder wit
- 2 wortels
- Sap van 1 citroen
- 1 ui
- 2 versnipperde sjalotten
- 5 el blanke roux
- 5 dl witte Riesling wijn
- 2 dl wild fond
- 5 jeneverbessen
- 3 kruidnagels
- Peper, zout en muskaat

Zo maak je het:

- Snij de ragout in kleine stukjes, overgiet ze met de Riesling, citroensap, voeg er de gehakte ui bij, de jeneverbessen, kruidnagel, peper en zout
- Meng het doorheen en laat 12u marineren in de koelkast
- Haal de ragout uit de marinade en dep hem droog. Doe in een stoofpot en overgiet met de gezeefde marinade. Voeg er de fijngehakte sjalotjes aan toe, de wild fond en sinaasappelsap. Laat 1 uur stoven
- Voeg er de groentjes bij, en laat ze beetbaar worden bij de ragout. Overgiet met room en bindt met blanke roux
- Kruid af met peper, zout en muskaatnoot
- Garneer met gehakte peterselie

