

# Hertenstoof

## met pompoen en tagliarini



Kok: Daniel Kämmer, CHEFS CULINAR

### BEREIDING

Snijd het hertenvlees in grove blokjes met een kantlengte van ca. 3 cm en laat het vlees hierna goed drogen. Verwarm olie in een pan en bak het vlees rondom bruin. Haal het uit de pan en houd het warm, zodat het nog kan nagaren. Verwarm de wildsaus en breng naar wens op smaak.

Schil de pompoen, verwijder de pitten en snijd het vruchtvlies in kleine blokjes. Laat de blokjes inkoken in azijn en suiker tot ze zacht zijn. Breng op smaak met peper en zout. Maak de romanesco schoon en snijd deze in kleine roosjes. Blancheer de roosjes in gezout water tot ze knapperig zijn en verwarm ze daarna kort in een beetje boter. Kook tot slot de tagliarini in een pan met een ruime laag gezout water, voeg een beetje boter toe en breng op smaak met nootmuskaat.

### CHEFS TIP

Even wat minder tijd? We hebben ook een kant en klare herten goulash vlees in het assortiment.

### SERVEERTIP

Leg de tagliarini in het midden op een bord. Verdeel het vlees hierover en nappeer met de saus. Verdeel dan de pompoen en romanesco over het bord. Naar wens met kruiden garneren.

### EET SMAKELIJK!

### INGREDIËNTEN

voor 10 porties

2 kg	hertenbout
20 ml	raapzaadolie
800 ml	wildsaus
600 g	pompoen
50 ml	balsamico bianco
50 g	suiker
2 g	gemalen, zwarte peper
5 g	zout
600 g	romanesco
60 g	boter
1 kg	tagliarini
1 g	gemalen nootmuskaat

#### Voedingswaarden

(per portie à 560 gram)

Energie: 634 kcal/2671 kJ

Vet: 15,5 gr

Koolhydraten: 72,0 gr

Eiwitten: 51,5 gr