**Hertenragout met pompoen en peertjes**

hertenstoofvlees

vloeiende bloem

spekjes

uien

sjalot

wortelen

butternutpompoen

knoflook

rode wijn

wildfond  
bosuitjes

perensiroop  
tomatenconcentraat  
boter

stoofpeertjes

vloeibare honing

jeneverbessen

laurier

rozemarijn

tijm

peper en zout

brandy  
zure room

**Voorbereiding.** Kuis alle groenten. Snijd de worteltjes en de pompoen in een fijne brunoise. Hak ui en sjalot fijn. Kneus een paar knoflookteentjes. Meng alle groenten en zet ze apart weg. Schil de peertjes, ontdoe ze van het klokhuis en snijd ze in niet te kleine dobbelstenen. Zet ze afgedekt weg.

**Bereiding van het stoofpotje.** Bak de groenten in bruisende boter. Schep ze in een kookpot als de uien glazig worden. Kruid met gedroogde tijm en rozemarijn, peper en zout. Doe er een eetlepel gekneusde jeneverbessen bij en een drietal laurierblaadjes.

Dep de stukken hertenstoofvlees droog met keukenpapier. Bestuif ze met vloeiende bloem en bak ze rondom bruin in bruisende boter. Kruid met peper en zout. Schep het stoofvlees uit de pan en voeg het toe aan de groenten.

Meng goed en vul aan met wildfond, een glas rode wijn, een glas brandy, een paar eetlepels tomatenconcentraat en evenveel perensiroop. Meng opnieuw en laat de bereiding een uur sudderen. Roer regelmatig om. Controleer na een uur of het hertenvlees voldoende zacht is en laat het indien nodig nog wat langer sudderen.

**De afwerking.** Bak een portie spekjes krokant en zet ze apart weg. Bak de peertjes in bruisende boter. Giet er wat vloeibare honing overheen, meng en giet er dan nog een half glas brandy bij. Laat uitdampen en zet de peertjes apart weg als ze beetgaar zijn.

**Voor het opdienen.** Haal de kookpot van het vuur, meng met de spekjes. Breng de peertjes weer op temperatuur en serveer apart. Schep de bereiding in een serveerschotel en werk af met gesnipperde bosuitjes. Dien op met een aardappel-bereiding naar keuze en een potje zure room.