**Tajine met stoofvlees van hert**

hertenstoofvlees

kruidnagel  
peper en zout

tijm

marjolein

gedroogde peterselie

[wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)

rode wijn

tomatenconcentraat

veenbessencompote  
blauwe bessen

champignons

kerstomaatjes

truffelolie

spekjes

voorgekookte kastanjes

parelcouscous

vloeiende bloem

olijfolie

gedroogde cranberries

gedroogde rozijnen

zoete aardappel

worteltjes

pastinaak

rodekool

erwtjes

raapjes

rode uien

knoflook

jeneverbessen

**De groenten**. Schil en snijd zoete aardappel, wortelen, pastinaak, raapjes en rodekool in grove stukken. Snijd een paar rode uien in halve maantjes. Plet een paar knoflookteentjes. Was de verse doperwtjes. Fruit de uien met het knoflook en de wortelschijfjes in wat olijfolie. Doe alle groenten in de koude tajine.

**Voeg toe en meng**: gedroogde veenbessen, rozijnen, [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm), rode wijn, tomatenconcentraat en veenbessencompote. Kruid met geplette jeneverbessen, kruidnagel, peper, zout, tijm, marjolein en gedroogde peterselie.

**Het stoofvlees**. Droog het stoofvlees met keukenpapier. Bestuif het met vloeiende bloem en bak het rondom bruin in een beetje olijfolie. Doe het bij de andere bereidingen in de tajine en meng goed.

**Zet de tajine in een koude oven** die je dan instelt op 185°C en op 2 uur kooktijd. Ofwel zoals hier met een elektrisch apparaat, op 2 uur, hoogste stand.

**Tegen het einde van de kooktijd**. Bak spekjes krokant in een pan en voeg voorgegaarde en gehakte kastanjes toe. Laat even meebakken. Doe er een bakje blauwe bessen, een handvol kerstomaatjes en wat gesnipperde peterselie bij.

Bak verder tot de tomaatjes poffen. Zet de bereiding warm weg. Bak schijfjes witte champignons in een beetje truffelolie, tot ze aan beide zijden goudbruin zijn. Doe ze bij de vorige bereiding.

**Kook parelcouscous** volgens de instructies op de verpakking.

**Op het bord**: een flinke portie uit de tajine met de champignon-spekbereiding, een paar soeplepels parelcouscous overgoten met wat kookvocht uit de tajine. Werk af met plukjes verse peterselie.