**Winterse tajine met ragout van wild**

rozijnen

balsamico

steranijspoeder

gedroogde munt

rode wijn

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

vloeiende bloem

koriander

tomatenpuree

knolselder

zoete aardappel

gele raapjes

komijn
ragout van hert en everzwijn

ganzenvet

couscousgraan

vijgen

honing
sjalotjes

knoflook

gekookte kastanjes
gedroogd eekhoorntjesbrood

jeneverbessen

peper en zout
ras-el-hanout
harissa

Bestuif het vlees met bloem. Schroei het rondom dicht in een pan met een beetje ganzenvet. Kruid met peper en zout.

Snijd de sjalotjes en een paar knoflookteentjes fijn en stoof ze kort aan in wat ganzenvet. Doe een handvol gedroogd eekhoorntjesbrood in een blender en vermaal tot poeder. Plet de jeneverbessen. Plet een handvol voorgekookte kastanjes.

Voeg nu alle ingrediënten samen in de tajine: het vlees, de sjalotjes met look, de jeneverbessen, het eekhoorntjesbroodpoeder en de rozijntjes. Giet er in gelijke hoeveelheden [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm) en rode wijn bij.

Kruid met een tweetal eetlepels ras-el-hanout, een beetje steranijspoeder, een koffielepeltje gedroogde munt, een eetlepel tomatenpuree en een flinke scheut kwaliteitsvolle rode balsamico-azijn. Meng er tenslotte een papje bij van een tweetal lepels vloeiende bloem opgelost in wat water.

Stel de tajine in op 2 ½ uur op volle kracht en kontroleer dan de garing.

Maak het couscousgraan klaar volgens de instructies op de verpakking. Snijd de vijgen tot op een centimeter van de onderkant in, in vier partjes. Druppel er wat vloeibare honing over en zet ze een drietal minuutjes onder een hete grill in de oven.

Snijd de knolselder, gele raapjes en zoete aardappel in kleine dobbelsteentjes. Stoom ze zeer kort en bak ze vervolgens in wat ganzenvet tot ze kleuren. Kruid met komijn, peper en zout.

**Op het bord**: een kommetje couscousgraan, met daarrond de gebakken groenten en een gegrilde vijg. Werk af met takjes verse koriander. Bedien aan tafel de gasten rechtstreeks uit de tajine met vlees en saus. Niet iedereen lust immers een ‘natte’ couscous met veel saus. Hou ook een potje harissa bij de hand voor wie het graag pikant heeft.