**Hertenkalffrikassee**

hertenkalfsstoofvlees

peterselie

champignons

wortelen

room

citroen

vloeiende bloem

boter

olijfolie

peper en zout

nootmuskaat

kruidnagel

jeneverbessen  
boter

[aardappelpuree](https://www.creatief-koken.be/basis/5644.htm)

hertenkalfsgehakt

spekreepjes

uien  
knoflook

zilveruitjes

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

[blanke kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)

takjes tijm

takjes rozemarijn

takjes salie

blaadje laurier

**Voorbereiding.** Snijd een paar uien in halvemaantjes. Snijd een tweetal dikke geschilde wortelen in schuine plakken. Plet een halve bol gepelde knoflookteentjes met een koksmes. Verwarm wat boter in een kleefpan. Fruit de wortelschijfjes, knoflook en gesneden uien, tot deze laatsten glazig worden. Schep de groenten in een kasserol. Maak een aardappelpuree.

**Bereiding.** Kruid het hertenkalfgehakt met peper en zout. Draai er balletjes van ter grootte van een knikker. Pocheer de balletjes in [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm). Ze zijn gaar als ze bovendrijven. Zeef de wildfond en bewaar. Bak de balletjes in boter tot ze rondom goudbruin zijn. Zet ze even afgedekt weg.

Kruid het hertenstoofvlees met peper en zout en laat het rondom dichtschroeien in een hete pan met boter. Doe het stoofvlees bij de groenten in de kasserol. Leg er een kruidentuiltje bij van rozemarijn, tijm, salie, laurier en peterselie.

Giet de gezeefde wildfond bij de ingrediënten in de kasserol. Vul aan met [**blanke kalfsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) tot alles goed ondergedompeld is. Kruid met nootmuskaat en gooi er wat kruidnagel en geplette jeneverbessen bij. Laat een uurtje tot 1 ½ uur afgedekt sudderen tot het hertenvlees gaar is.

Bak ondertussen de spekreepjes. Voeg gepelde zilveruitjes en gesneden champignons toe. Kruid met peper en zout. Voeg nu de vleesballetjes toe, roer alles goed om en bewaar op temperatuur.

Controleer of het vlees in de kasserol gaar is en schep het eruit met een schuimspaan. Zet het afgedekt warm weg. Verwijder ook het kruidentuiltje en giet een flesje culinaire room bij het kookvocht. Breng aan de kook. Bind de saus met wat vloeiende bloem opgelost in water.

Schep het vlees, de balletjes en de spekjes met champignons bij de saus. Breng op temperatuur om op te dienen.

**Op het bord.** Een flinke schep [**aardappelpuree**](https://www.creatief-koken.be/basis/5644.htm) afgewerkt met gehakte peterselie.