**Hertenstoverij op Bourgondische wijze**

*Marinade:*

hertenstoofvlees

ongezouten vers spek

zure room

boter

wildfond

kleine uitjes

suiker

kastanjechampignons

maïzena

rode wijn

peper en zout

rode wijn

tomatenpuree

balsamico

wortel

ui

selder

knoflook

Provençaalse kruiden

kruidnagel

jeneverbessen

laurierpoeder

boter

**Maak de marinade.** Kuis en snijd wortelen, uien, selderstengels en knoflookteentjes. Doe ze in een kookpot met een flinke klont boter. Stoof ze tot bijna gaar. Giet er nu rode wijn, een flinke scheut balsamico-azijn en wildfond bij, tot alle groenten ondergedompeld zijn. Kruid met gedroogde tijm, rozemarijn en oregano. Doe er ook een paar geplette jeneverbessen en een paar stuks kruidnagel bij.

Verder nog: een mespuntje laurierpoeder, peper en zout. Breng de marinade aan de kook, verminder het vuur en laat een half uurtje sudderen op lager vuur.

**En nu kan je als hobbykok kiezen**: ofwel laat je de marinade volledig afkoelen en marineer je het hertenstoofvlees van één tot een paar uur in de marinade. Ofwel skip je deze fase en zeef je de warme marinade in een kasserol. De functie van marineren is vooral om ouder vlees zachter te maken. Het wild dat wij in de winkel kopen heeft dat niet écht nodig. Ik heb het dus niet gemarineerd in dit recept.

Pel een tiental kleine uitjes en bak ze in een pannetje met boter. Voeg een snuif kristalsuiker toe en laat de uitjes kleuren. Bestuif de stukken hertenstoofvlees met vloeiende bloem en bak het rondom bruin. Schep het vlees bij de marinade.

Laat de bereiding een uurtje sudderen onder halfgesloten deksel. Controleer of het vlees zacht is. Zet de schuit dan een nachtje weg op een koele plaats.

**De volgende dag.** Snijd het vers ongezouten spek in grote repen. Bak het rondom krokant in een pan met boter. Schep het krokante spek uit de pan en zet het langs de kant. Bak in dezelfde pan en zonder het vet weg te gieten, een bakje gekuiste en op schijven gesneden kastanjechampignons.

Breng de kasserol met hertenstoof terug op temperatuur. Schep het vlees en de kleine uitjes eruit. Breng de saus aan de kook. Bind met wat maïszetmeel opgelost in water. Doe het hertenvlees, de krokante spekjes en de gebakken champignons terug bij de gebonden saus. Houd warm op 85°C in de oven tot het serveren.

**Op het bord.** Een flinke schep hertenstoverij en werk af met gehakte peterselie.