**geglaceerde hindebout met honing en frambozen**

ontbeende hindenbout
honing
peper en zout
tijm
rozemarijn
frambozen
suiker
[wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)
jeneverbessen
kruidnagel

steranijs
Maury
verse vijgen
rode balsamico
vijgenlikeur
parels van vijgensiroop
spekjes
kastanjes
peterselie
knoflook
amandelkroketjes

Smeer de ontbeende hindebout rondom in met honing, kruid met peper, zout, tijm en rozemarijn en trek vacuüm. Gaar 4 uur sous vide op 65°C. Je kan ook kiezen voor een klassieke bereidingswijze in de oven. Zet de boutmedaillons in dat geval 30 minuten per kilo, in een oven op 185°C°. Bestrijk regelmatig met honing voor het glazuureffect.

**Maak de wildsaus**. Breng de frambozen aan de kook met suiker en een paar lepels water. Bewaar een paar mooie exemplaren voor de afwerking. Laat inkoken en druk door een zeef. Breng [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm) aan de kook met de frambozencompote, gekneusde jeneverbessen, kruidnagel, steranijspoeder en een scheut Franse Maury of een andere zoete rode wijn. Laat even doorkoken en bind indien nodig.

**Vijgencompote**: was en halveer de vijgen. Doe ze in de blender en maak er moes van. Breng op smaak met rode balsamico en een scheutje vijgenlikeur zoals Tunesische Thibarine. Laat even doorkoken in een pannetje en bewaar warm.

Snijd verse vijgen open, besproei met rode balsamico en zet ze een vijftal minuten onder de grill. Vul met parels van vijgensiroop, vooral te koop in de eindejaarsperiode.

**Op het bord:** de voorgesneden medaillons overgoten wildsaus en een paar verse frambozen. Daarnaast een lepel vijgencompote en een gegrilde vijg.

Serveer met amandelkroketjes, krokines gevuld met veenbessengelei of een aardappelbereiding naar keuze. Hier wordt het gerechtje begeleid van een potje met krokant gebakken spekjes, samen gebakken met voorgegaarde kastanjes, gesnipperde peterselie en een paar teentjes knoflook. Verder op het bord een lepeltje gebakken kastanjechampignons.