**Hindestoofpotje met gebakken mispel**

ui
prei
selder
wortel
knoflook
boter
kruidentuiltje
[kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)
steranijs
kruidnagel
jeneverbessen
roze peperbolletjes
peper en zout
hindestoofvlees

cassonadesuiker
room
pure chocolade
mispels
aardappelkroketten

vloeiende bloem
rode wijn
knolselder
butternutpompoen
bruine champignons
zilveruitjes
spek (petit salé)
veenbessen
kristalsuiker
stoofappeltjes
kaneelpoeder

**Het hindestoofvlees**. Snijd ui, prei, selder, wortel en knoflook fijn. Fruit in boter. Giet de bereiding in een diepe kasserol. Maak een vers kruidentuiltje van laurier, peterselie, rozemarijn en tijm. Leg dit ook in de kookpot en overgiet met [**kalfsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm).

Kruid met steranijs, kruidnagel, geplette jeneverbessen, roze peperbolletjes, nootmuskaat, peper uit de molen en rotszout.

Bestuif het hindestoofvlees met vloeiende bloem en schroei het rondom dicht in een pan met bruisende boter. Doe het stoofvlees bij de bereiding in de kasserol. Voeg rode wijn toe en laat 2 uur sudderen op een zacht vuurtje.

**Ondertussen**: snijd knolselder en butternutpompoen in brunoise. Kuis en vierendeel bruine champignons. Kuis zilveruitjes. Bak deze groenten elk afzonderlijk in een beetje boter en voeg ze daarna samen. Houd warm. Bak een lap petit salé spek krokant langs buiten en snijd deze daarna op sappige dobbelsteentjes. Doe deze bij de gebakken groenten. Houd warm.

Maak een compote van verse veenbessen met een paar eetlepels kristalsuiker en een scheutje water.

Snijd een paar stoofappeltjes op schijven, verwijder het klokhuis en bak ze aan beide kanten in hete boter. Bestuif met kaneelpoeder en cassonadesuiker. Zet warm weg. Bewaar de braadpan met aanbaksels.

Haal het gegaarde hindestoofvlees uit de stoofpot en bewaar warm. Druk het stoofvocht door een chinoise (zeef) en leng aan met room, een paar reepjes pure chocolade en een paar lepels van de veenbessencompote. Bind de saus indien gewenst. Voeg de bereiding van knolselder, pompoen, zilveruitjes, bruine champignons en spek toe. Meng alles met het hindevlees en breng op temperatuur.

**De mispels**. Was de mispels en leg ze een paar uur voordien in een zakje in de diepvriezer. Als ze goed diepgevroren zijn, stop je ze in een glazen potje en zet dit 4 tot 5 minuten in de microgolfoven tot ze ontdooid en halfgaar zijn.

Leg de mispels in de braadpan waarin de appelschijfjes gegaard zijn, voeg extra boter, suiker en kaneelpoeder toe en laat ze een tiental minuutjes afgedekt verder bakken tot de schil barst en ze gaar zijn. Controleer dit met een priem of barbecuespiesje.

Bak aardappelkroketjes in de airfryer.

**Op het bord**: leg twee schijfjes gekarameliseerde appelschijfjes met daarop gebakken mispels en daarnaast wat warme cranberrycompote. Verder een flinke schep stoofvlees en werk af met aardappelkroketjes uit de airfryer.

Alles bij elkaar een goeie drie uur keukentijd nodig voor dit recept, maar het loont de moeite. Verrassend resultaat met een ‘vergeten fruit’ in de hoofdrol.