

nl

**EEN
HUTSEPOT VAN
VENESOEN**



fr

**UNE
POTÉE
DE GIBIER**



en

**A
VENISON
HOTCHPOTCH**



NIEUW RECEPT

van Viki Geunes, chef 't Zilte

nl Ragout opgesmukt met zilveruitjes en champignons, verfijnde specerijenmengeling. Geroosterd zuurdesembrood, apart geserveerd met opgelegde champignons en lardo di collonato.

Nodig voor 4 personen:

200 g zilveruitjes
100 g gerookt spek in dobbelsteentjes
750 g everzwijn- of hertenbout
250 g mengeling van boschampignons
2 dl rode wijn
1 dl rode porto
5 dl wildebouillon

Specerijen:

Maak een mengeling van kruidnagel, jeneverbes,

muskaatnoot, kardemom en karwij. Maal dit samen fijn. Gebruik hier 1 eetlepel van in de bereiding. 8 dunne plakjes van zuurdesembrood (ingestroken met notenolie en geroosterd in de oven), 100 g dunne plakjes lardo di collonato, 100 g opgelegde champignons: bak deze met wat look en tijm, blus met een scheutje azijn en gevogeltebouillon. Laat afkoelen in de jus en bewaar zo.

Bereiding:

Kleur het vlees aan, haal het uit de pan en blus de pan met de rode wijn en porto, laat inkoken. Stoof de gepelde zilveruitjes aan, voeg gerookt spek toe, voeg het vlees samen met de ingekookte rode wijn en de specerijen toe, zet net onder met de bouillon. Laat zachtjes verder garen, werk af met de gebakken champignons en balsamicoazijn.

Serveer in een diep bord en werk af met het geroosterd zuurdesembrood, met dunne plakjes lardo en opgelegde champignons.

NOUVELLE RECETTE

de Viki Geunes, chef 't Zilte

fr Un ragoût relevé de petits oignons et de champignons, délicatement épicé. Pain au levain grillé, servi à part avec champignons marinés et Lardo di Collonata.

Ingrédients pour 4 personnes :

200 g de petits oignons
100 g de lard fumé coupé en dés
750 g de cuissot de marcassin ou de cerf
250 g de champignons des bois divers
2 dl de vin rouge
1 dl de porto rouge
5 dl de bouillon de gibier
quelques cuillerées à soupe de vinaigre balsamique

Épices :

Réalisez un mélange de clous de girofle, baies de genièvre,

noix de muscade, cardamome et carvi. Broyez les épices finement. Réservez-en une cuillerée à soupe pour la préparation. 8 fines tranches de pain au levain (badigeonnées d'huile de noix et grillées au four), 100 g de fines tranches de Lardo di Collonata, 100 g de champignons marinés : faites-les revenir avec un peu d'ail et de thym, déglacez avec un filet de vinaigre et du bouillon de volaille. Laissez le jus refroidir et réservez.

Préparation :

Faites dorer la viande, retirez-la de la poêle et déglacez avec le vin rouge et le porto. Laissez réduire. Faites revenir les petits oignons pelés, ajoutez le lard fumé ainsi que la viande, le vin rouge réduit et les épices puis recouvrez de bouillon. Laissez mijoter à feu doux. À la fin, ajoutez les champignons poêlés et le vinaigre balsamique.

Servez dans une assiette creuse et décorez avec le pain au levain grillé recouvert de fines tranches de lard et les champignons marinés.

NEW RECIPE

of Viki Geunes, chef 't Zilte

en Ragout garnished with cocktail onions and mushrooms, fine spice blend. Toasted sourdough bread, served separately with pickled mushrooms and lardo di collonato.

For 4 people:

200 g cocktail onions
100 g smoked bacon in cubes
750 g boar or venison leg
250 g mixture of wild mushrooms
2 dl red wine
1 dl red port
5 dl game stock
several tablespoons aged balsamic vinegar

Spices:

Make a mixture of cloves, juniper berries, nutmeg, cardamom and caraway. Grind it together. Use 1 tablespoon of this in the preparation. 8 thin slices of sourdough bread (brushed with nut oil and toasted in the oven), 100 g thin slices of lardo di collonato, 100 g pickled mushrooms: bake them with some garlic and thyme, deglaze with a dash of vinegar and poultry stock. Leave to cool and store like this.

Preparation:

Sear the meat, take it out of the pan, deglaze the pan with the red wine and port, let thicken. Gently fry the peeled cocktail onions, add smoked bacon, add the meat with the thickened red wine and spices and only just cover it with the stock. Allow to cook gently, finish with the fried mushrooms and balsamic vinegar.

Serve in a deep plate and finish with the toasted sourdough bread, with thin slices of lardo and pickled mushrooms.



(c) Athos Burez

oud recept

oud nl Als den hutsepot te vieren is, nemt een stuc spec ende een hantvol salie ende wat zouts end laetet te samen wel sieden ende alst genouch is verslaetse. Ende nemt een wittebroot gheroost, ende stellet te weecken in een viendeel rode wyn, ende stellet in een pot, naer dat ghit duere gedaen hebt met wat azin. Nemt dan anjun cleene gesneden, ende frutse wel in gesmolten spec, ende doet dat int venezoen ende laetet zieden met een half zesein pepers, ghineber, noten, een onse naghelen, tsamen. Ist te dicke, dunnet met rode wyn.

nl Wanneer de hutsepot op het vuur staat, neem dan een stuk spec, een handvol salie en wat zout. Laat het samen goed doorkoken. Als het klaar is, laat het dan afkoelen. Neem een geroosterd witbrood en leg het te weken in wat rode wijn. Doe dat in een pot nadat je het met wat azijn hebt gemixt. Neem vervolgens een fijngesneden ajuin en fruit de stukjes goed in gesmolten spec. Doe dat bij het wildbraad en laat het koken, samen met peper, gember, noten en een ons kruidnagels, naar smaak. Als het te dik is, verdun het dan met rode wijn.

vieille recette

fr Lorsque le hochepot est sur le feu, prenez un morceau de lard, une poignée de sauge et un peu de sel. Laissez le tout bien mijoter. Lorsque c'est prêt, laissez refroidir. Prenez un peu de pain blanc grillé et faites-le tremper dans un peu de vin rouge. Ajoutez-le ensuite dans un bol après l'avoir mixé avec un peu de vinaigre. Émincez ensuite un oignon et faites le rissoler dans le lard fondu. Ajoutez le tout au gibier et laissez frémir, avec le poivre, le gingembre, les noix et un clou de girofle, à discrétion. Si la sauce est trop épaisse, diluez-la avec un peu de vin rouge.

old recipe

en When the stew is on the fire, take a piece of bacon, a handful of sage and some salt. Let it all boil. When it is done, leave it to cool. Take a piece of toasted white bread and let it soak in some red wine. Put it in a pot after you have mixed it with some vinegar. Then take a thinly diced onion and sauté the pieces in melted bacon. Add it to the game meat and let it cook, together with pepper, ginger, nuts and an ounce of cloves, to taste. If it is too thick, dilute with red wine.