Wildragout op Franse wijze met broccolipuree en chips van schorseneren

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

1 kilogram everzwijnstoofvlees
peper en zout
bloem
boter
2 uien
2 deciliter rode wijn
2 1⁄2 deciliter wildfond (Lacroix)
2 blaadjes laurier
2 takjes tijm
2 wortels
400 gram spruiten
1 kopje diepvrieserwten
500 gram aardappelen
1 broccoli
nootmuskaat
4 schorseneren
1 citroen
arachideolie
fleur de sel

Bereidingswijze

1. **Dep het vlees droog en breng het op smaak met peper en zout. Wentel kort door de bloem. Smelt de boter in een diepe pan met dikke bodem en bak het vlees rondom rond aan.**

2. **Haal uit de pan en fruit de fijngesneden uien. Voeg het vlees terug toe en overgiet met de rode wijn en de wildfond.**

3. **Voeg de laurier en de tijmtoe. Breng aan de kook en laat ± 2,5 uur zachtjes garen.**

4. **Voeg 10 minuten voor het einde van de kooktijd de schoongemaakte wortels (in plakjes) toe.**
5. **Snij de spruiten doormidden, bak ze kort in boter en voeg ze eveneens toe. Eindig met de erwten.**
6. **Schil de aardappelen en kook ze gaar in licht gezouten water.**
7. **Voeg 5 minuten voor het einde van de kooktijd de broccoliroosjes toe. Giet af en pureer met een stamper.**
8. **Voeg een flinke klont boter toe en breng goed op smaak met peper, zout en nootmuskaat.**
9. **Was de schorseneren grondig onder koud stromend water, tot er geen zand meer aanzit. Schil met een dunschiller in flinterdunne plakken.**
10. **Dompel deze meteen onder in een kom ijskoud water met het sap van 1 citroen.**
11. **Dep de schorsenerenplakjes daarna grondig droog tussen keukenpapier.**
12. **Verhit arachideolie tot 160 °C en frituur de schorseneren in kleine porties, tot ze goudbruin zijn.**
13. **Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi onmiddellijk met een beetje fleur de sel.**