



Hoofdgerechten

Everzwijngoulash met blauwe bessen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram lintpasta
400 gram blauwe bessen
800 gram everzwijnstoofvlees (in blokjes van ca 2.5 cm)
2 uien (in partjes)
2 eetlepels tomatenpuree
2 eetlepels bloem
2 1/2 deciliter rode wijn
4 deciliter wildfond
100 gram walnoten (grof gehakt)
6 deciliter water
2 eetlepels boter
2 laurierblaadjes
5 jeneverbessen
2 peperbolletjes
peper
zout

Bereidingswijze

Verhit de boter in een pan met dikke bodem en bak het stoofvlees daarin rondom bruin. Bak de uienpartjes mee, samen met de tomatenpuree. Kruid het vlees met peper en zout en strooi er de bloem over.

Na enkele minuten blussen met de rode wijn, de fond en het water. Voeg de jeneverbessen, de peperbolletjes en de laurierblaadjes toe en laat dit 2 uur pruttelen op een zacht vuurtje.

Meng er 10 minuten voor tijd de walnoten en de blauwe bessen onder. Afkruiden met peper en zout en serveren met gekookte lintpasta.

