



## Stoofpot van wild en bier

Een bourgondische stoofpot uit de Belgische keuken met poulet van wild en abdijbier.

Dit recept is voor 4 personen

### Ingrediënten

- 500 g poulet van wild zwijn of hert
- zout en peper
- 1 el olie
- 2 el boter
- 1 wortel
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 100 g gerookte spekblokjes
- 3 laurierblaadjes
- 3 kruidnagels
- 1 el jeneverbessen
- 3 takjes tijm
- 1 flesje abdijbier of herfstbok
- 1 groentebouillonblokje
- 1 plak peperkoek



### Bereidingswijze

1. Verwarm de olie en boter in een dutch oven boven het vuur. Bestrooi het vlees met zout en peper en bak het vlees rondom goudbruin, eventueel in kleine porties.
2. Schil de wortel en snijd hem in stukken. Pel de uien en snijd ze in ringen. Pel en snipper de knoflook.
3. Neem het vlees uit de pan en bak de wortel, de ui, de knoflook en de spekblokjes ca. 5 minuten in het bakvet. Voeg de laurierblaadjes, de kruidnagels, de jeneverbessen en de tijm toe en bak ca. 1 minuut mee.
4. Doe het vlees weer in de pan en giet het bier erbij. Voeg een plak peperkoek en het bouillonblokje toe en vul eventueel aan met water tot het vlees net onder staat. Dek de pan af met een deksel en stoof het vlees in ca. 2-3 uur op laag vuur gaar.

Smakelijk!