



Reeragout met appelen, veenbessen en knolselderpuree



Bereidingstijd : 
Moeilijkheidsgraad : 

Ingrediënten voor 4 personen

- 1.2 kg reestooftvlees
- 50 g boter
- 2 wortelen (in plakjes)
- 1 ui (grote, fijngesnipperd)
- 1 stengel selder (in stukjes)
- 8 jeneverbessen
- 1 takje tijm
- 2 blaadjes verse laurier
- 1 sneetje peperkoek
- 1 el mosterd
- 1 fles rode wijn
- 60 g zwarte chocolade
- ½ knolselder
- 4 aardappelen (grote)
- melk
- 4 appels
- 200 g veenbessenconfituur
- nootmuskaat
- peper en zout



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Schroei het vlees dicht en kruid het met peper en zout. Voeg wortelplakjes, gesnipperde ui en selderstukjes toe en stoof mee.
2. Voeg tijm, laurier, jeneverbessen en wijn toe, smeer de mosterd op het sneetje peperkoek en leg het bovenop de ragout. Laat 2 uur afgedekt pruttelen tot het vlees mals is.
3. Schil de knolselder en de aardappelen, snij in blokjes en kook samen gaar in gezouten water. Pureer en breng op smaak met melk, nootmuskaat, peper en zout.
4. Verwijder het klokhuis van de appels, vul de appels met de veenbessencompote en schuif ze 30 minuten in de oven.
5. Hak de chocolade en roer hem door de ragout. Breng verder op smaak met peper en zout. Serveer de ragout met knolselderpuree en de appeltjes met veenbessen.