

Sappige hertenstoofpot met paddenstoelen en aardappelknoedels

totale tijd **90 min.** 45 min. voorbereidingstijd 45 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
5340.6 kJ / 1272.7 kcal

Vetten: **46 g** Eiwitten: **58,7 g**
Koolhydraten: **143,8 g**

INGREDIËNTE

N

4 porties

Voor de hertenstoofpot

800 g hertenbout
700 g eekhoortjesbrood
1 ui
2 wortelen
3 eetlepels koolzaadolie
50 ml rode wijn
100 ml Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
400 ml room
1 snufje grof gemalen peper
2 laurierblaadjes
2 kruidnagels
1 snufje kaneelpoeder

Voor de aardappelknoedels

800 g aardappelen (Kruimig)
150 g aardappelzetmeel
1 theelepel boter
1 snufje gemalen nootmuskaat
1 snufje zout
1 snufje suiker
1 eierdooier
20 g peterselie

VOORBEREIDING

Stap 1

800 g hertenbout - **700 g** eekhoortjesbrood - **1** ui - **2** wortelen

Was en droog de hertenbout. Snijd in stukjes ter grootte van een walnoot. Maak het eekhoortjesbrood schoon en hak het grof. Pel de uien en snijd ze in fijne blokjes. Was en schil de wortelen en snijd ze in 0,5 cm dikke plakken.

Stap 2

3 eetlepels koolzaadolie - **50 ml** rode wijn - **100 ml** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **400 ml** room - **1 snufje** grof gemalen peper - **2** laurierblaadjes - **2** kruidnagels - **1 snufje** kaneelpoeder

Bak het vlees met koolzaadolie in een brede pan. Voeg de paddenstoelen, uien en wortelen toe en bak kort mee. Blus af met rode wijn en laat inkoken. Voeg de Kikkoman Sojasaus en room toe en breng op smaak met peper, laurierblaadjes, kruidnagel en kaneel. Dek af en laat sudderen tot het vlees zacht is. Voeg indien nodig een beetje water toe.

Stap 3

800 g aardappelen (Kruimig) - **150 g** aardappelzetmeel - **1 theelepel** boter - **1 snufje** gemalen nootmuskaat - **1 snufje** zout - **1 snufje** suiker - **1** eierdooier

Was en schil de aardappelen en snijd ze in kleine stukjes. Doe in een pan met koud water en kook tot ze zacht zijn. Giet het water af en laat de aardappelen uitstomen. Pureer ze en doe ze in een kom. Meng de aardappelpuree met zetmeel, boter, nootmuskaat, zout, suiker en eierdooier tot een

smeuïge puree. Rol het aardappelmengsel tot ongeveer 10 knoedels van gelijke grootte.

Stap 4

Zet een pan met ongeveer 2,5 l water op het fornuis, zout licht en breng aan de kook. Doe de aardappelknoedels in het kokende water en zet het vuur iets lager. De knoedels zijn klaar als ze boven komen drijven.

Stap 5

20 g peterselie

Was en droog de peterselie. Pluk de blaadjes en hak grof. Verwarm de hertenstoofpot indien nodig opnieuw en serveer met de knoedels. Garneer met de peterselie voor het opdienen.