

3. Pasteitje met wildragout.



Ingrediënten voor 16 personen:

1.280 gr. hazenvlees	8 jeneverbessen	12 st. peperkorrels
80 gr. roomboter	4 uien	4 glazen rode wijn
2 lt. wild fond	4 laurierbladeren	8 plakken kruidkoek, in stukjes
4 takjes bladselderij, om te garneren.		1 trosje aalbessen, om te garneren.

<u>Voor de pasteibakjes:</u>	16 plakjes bladerdeeg	4 eierdooiers
	40 gr. sesamzaad	versgemalen zwarte peper

Bereiding :

Stap 1

1. Snijd het vlees in kleine blokjes.
2. Plet de jeneverbessen onder de bodem van een (steel)pan.
3. Verhit de boter en braad het vlees rondom bruin.
4. Voeg de ui, jeneverbes en peperkorrels toe.
5. Blus af met rode wijn en laat dit inkoken tot de helft.
6. Voeg de fond en de laurierbladeren toe en breng aan de kook.
7. Zet de hittebron laag, doe een deksel op de pan en laat de ragout ongeveer 1 uur stoven tot het vlees gaar is.
8. Controleer af en toe of er genoeg vocht in de pan is, vul zo nodig aan met een scheutje water of fond.
9. Voeg op het laatst de kruidkoek toe en laat het geheel nog even doorkoken tot de koek is opgelost en de saus mooi gebonden is.
10. Maak intussen de pasteibakjes. Verwarm de oven voor op 180^o C.
11. Snijd de plakken bladerdeeg schuin door, tot 32(!) driehoeken.
12. Leg telkens 2 driehoekjes op elkaar, bestrijk ze met eigeel en strooi het sesamzaad erover.
13. Leg ze op een bakplaat en bak ze goudbruin in 15 – 20 minuten.

Stap 2 (serveren)

1. Snijd het bovenste kapje van het bladerdeeg eraf, vul met ragout en leg het kapje terug.
2. Garneer met een takje bladselderij en leg wat rode aalbessen er omheen.
3. Dien direct zo warm mogelijk op.

