

Stoofpotje met sinaasappel en hazelnoten

(hoofdgerecht voor 4 personen)

Benodigdheden:

<i>1 gele paprika</i>	<i>1 kg hertengoulash</i>
<i>2 uien</i>	<i>2 dl jus d'orange</i>
<i>150 gram champignons</i>	<i>2 dl wildfond</i>
<i>100 gram spekblokjes</i>	<i>2 theelepels koekkruiden</i>
<i>50 gram boter</i>	<i>2 sinaasappels, in partjes</i>
<i>2 eetlepels olijfolie</i>	<i>3 plakken ontbijtkoek</i>
<i>1 theelepel stoofvleeskruiden, incl. 2 laurierblaadjes</i>	

Vorbereiden:

Paprika schoonmaken en in dunne reepjes snijden. Uien pellen en snipperen.

Champignons schoonvegen en in plakjes snijden. Hazelnoten pellen, grof hakken en in droge koekenpan licht roosteren.

Bereiden:

Verhit de boter en de olie in een ruime braadpan. Bak de spekjes hierin uit.

Voeg de hertengoulash toe in laat dit in ca. 10 minuten rondom bruin bakken.

Voeg de uien en paprika toe en laat dit nog 5 minuten meebakken.

Voeg de jus d'orange, wildfond, koekkruiden en stoofvleeskruiden toe en laat dit aan de kook komen. Het geheel ca. 1 uur zachtjes laten sudderen.

Champignons, sinaasappelpartjes en ontbijtkoek toevoegen en nog 30 minuten zachtjes laten sudderen.

Voor het serveren hazelnoten toevoegen en nogmaals goed doorroeren.

Lekker met volkorenpasta.

