

Jagersaus met zilveruitjes en rode wijn

Een volle, glanzende jagersaus met hard aangebakken champignons, gekaramelliseerde zilveruitjes en rode wijn, gemonteerd met koude boter. Heerlijk bij varkenshaasje, kalfsvlees, kip of wild.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	**30'**	**5**	**Saus**

Ingrediënten

250 g champignons

250 g zilveruitjes (diepvries, al gepeld)

2 sjalotten

1 teentje look

200 ml rode wijn

400 ml kalfs- of wildfond

1 el tomatenpuree

1 à 2 el bruine suiker

± 60 g boter (waarvan 40 g koud, in blokjes)

1 takje tijm, 1 laurierblad

verse peterselie

snuifje msg, peper en zout

eventueel: scheutje room, 1 tl maïzena

Bereidingswijze

1. Bak je vlees vooraf in dezelfde pan? Gebruik die pan dan voor de saus en schraap straks de aanbaksels mee los: daar zit de smaak.

2. Doe een klont boter, de zilveruitjes rechtstreeks uit de diepvries, 1 el bruine suiker en een bodempje fond in de pan. Laat 6 à 8 minuten zacht smoren met het deksel erop. Haal het deksel eraf, laat het vocht volledig verdampen en laat de uitjes glanzend bruin karamelliseren. Haal ze uit de pan.

3. Snijd de champignons in kwartjes en bak ze op hoog vuur in een klontje boter tot ze mooi kleuren. Beweeg ze niet te veel en bak in twee keer als de pan te vol is. Haal ze uit de pan.

4. Snipper de sjalotten en de look en fruit ze glazig in de pan. Voeg de tomatenpuree toe en laat die 1 minuut meebakken.

5. Blus met de rode wijn, schraap alle aanbaksels los en kook in tot er nog een stroperig laagje overblijft.

6. Voeg de fond, de tijm en het laurierblad toe en kook zachtjes in tot de helft, ongeveer 15 minuten.

7. Doe de uitjes en de champignons terug in de saus, samen met het rustvocht van het vlees als je dat hebt. Laat even mee opwarmen.

8. Proef: te zuur, dan nog wat bruine suiker; te dun, dan een theelepel maïzena aangelengd met koud water. Haal de tijm en het laurierblad eruit.

9. Neem de pan van het vuur en monteer de saus met de koude blokjes boter tot ze glanst. Kruid met een snuifje msg, peper en eventueel zout, en werk af met gehakte peterselie. Wie het romiger wil, voegt een scheutje room toe.

Tip

Laat de saus na het monteren niet meer koken, anders schift de boter en verliest ze haar glans. De basis tot en met het inkoken kun je gerust een paar uur op voorhand maken.

Lekker met

Varkenshaasje, kalfsvlees, kip of wild, met krokant gebakken krieltjes.

Gedeeld door Paul Borgmans · Ontdek meer recepten op **kookpot.be**