

Jachtschotel

Ingrediënten voor 4 pers

Ingrediënten voor 4 personen:

200-300 gr. uien

± 60 gr boter, margarine of vet van jus

± 300 gr. gare resten van vlees (wild) zonder bot

± 5 dl. Verdund bruin van jus of 5 dl. runderbouillon

Gemalen kruidnagel, peper

2 goudrenetten (of andere zure appels)

± 750 gr. gare aardappelen

zout en paneermeel

15 gr. boter/margarine of vet van jus

Bereiding

- De uien schoonmaken, klein snijden en in de boter of het vet lichtbruin bakken,
- Het kleingesneden vlees, het vocht, de kruiden, de geschilde en gesnipperde appel en gare aardappelen toevoegen,
- De massa ¼ tot ½ uur zachtjes laten stoven, daarna het vocht afschenken en bewaren,
- De aardappelen kleiner maken en het vocht weer toevoegen,
- De massa dooreen roeren, op smaak afmaken met peper en zout en overscheppen in een beboterde schotel (of OMNIA),
- De bovenkant glad strijken, bedekken met een dun laagje paneermeel en de gesmolten boter/vet eroverheen gieten,
- De schotel in een hete oven plaatsen met overwegend bovenwarmte en een bruin korstje op de schotel laten komen (± 15.min) of (de OMNIA op een klein vuur heet laten worden ± 30min)

Bewaarconditie: schep het in de diepvries bakjes zodat het geen rommeltje wordt