



Smakelijk eten met Jaap!

Gestoofd hart

Neem twee harten van ree, hert of wildzwijn en halveer deze. Spoel ze af onder de kraan en verwijder de witte stukjes.

Peper en zout erop, en in olie met wat boter in een pan even bruin braden.

Voeg 2 uien in ringen gesneden toe en braad deze mee tot ze wat kleuren.

Voeg 1 liter wildfond of 1 liter water met een bouillon blokje toe.

Verder toevoegen: 2 takjes tijm, 5 peperkorrels, 2 kruidnageltjes en een laurierblad.

In de oven ruim een uur op 185 graden. Of zachtjes op het fornuis laten koken.

Snij de harten in dunne plakken. Zeef het vocht en voeg een klontje roomboter toe.

Serveren met spaghetti of aardappel puree.

Lever op appelschijven

Neem een ree, hert of wildzwijn lever.

Snijd de lever in dunne plakken. Dep ze droog en haal de plakken door bloem.

Klop de overtollige bloem eraf en braad ze 2 minuten aan beide kanten.

Voeg nog wat extra roomboter toe en laat ze zachtjes nog even nabraden.

Dan pas zout en peper erop!! Niet voor het braden! Anders worden ze taai.

Bak in een koekenpan appelschijven licht bruin en dien ze met een schijfje lever op.

Lekker als voorgerecht.

Eet smakelijk!

Wie kan mij recepten van originele streekgerechten opsturen? Liefst in het dialect.

Voor vragen of reacties!
Jacobhuiskes@planet.nl