



Haas van ree, met saus van peperkoek en compote van appel en granberry.

Voor 8 a 10 personen.

Ingrediënten:

- 1 hele ree haas
- 250 gram granberry's
- ½ liter wildbouillon
- 2 elstar
- 100 gram ontbijtkoek
- 50 gram suiker
- 1 dl pedro ximenez sherry
- 1 dl water

Bereiden:

De granberry's samen met de suiker en het water in een stoomovenpan zonder gaatjes doen. 15 minuten 100 graden.

Schil de appels en snijd ze in kleine stukjes. Samen met de granberry's nog 5 minuten 100 graden.

Bind de reehaas met roulade touw, zodat ze overal even dik is. Kleur de haas in een gourmetpan en plaats daarna in de oven, boven / onderwarmte 100 graden, stel de kern temperatuur in op 52 graden.

Kook de wildbouillon samen met de pedro ximenez in tot de helft.

Snijd van de peperkoek de korst af en breek in kleine stukjes. Doe de koek bij de saus en kook nog ongeveer 15 minuten op 95 graden.

Haal de saus uit de oven en pureer met de staafmixer.

Serveer de haas met puree van aardappelen en kastanje.