

Geurige wildbouillon met bospaddestoelen

Boodschappenlijst (voor 6 personen)

1 1/2 kg bospaddestoelen van het seizoen
(boleten, cantharellen, hoorn
des overvloeds, oesterzwammen,
eikenzwammen, ...)
200 g filet van fazant
1/2 liter rode wijn
100 g sjalotjes
2 knoflookteentjes
2 liter wildbouillon (zie basisrecepten)
50 g boter
1 eetlepel fijngehakte salie
1 eetlepel fijngehakte peterselie
1/2 dl cognac
peper en zout

Tips en weetjes

- Dit is wel het meest eenvoudige gerecht, simpel en met weinig rompslomp te bereiden. Uiteraard schuilt het geheim in de zelfgemaakte bouillon. Een aanvaardbaar alternatief kan een gekochte bouillon zijn.
- Wij gebruiken voor onze 'outdoor cooking'-avonturen een speciale wok van De Meyere. Die is niet alleen onderhoudsvriendelijk, maar ook zeer solide en niet te zwaar. Het zijn vrijwel de enige pannen die zowel kunnen worden gebruikt voor de meest rudimentaire manieren van koken (lees houtvuur) als het meeste 'hightech'-koken (inductie).

Als g

Thuis

Maak een lekkere wildbouillon volgens het basisrecept en kook er de fazantfilet in gaar. Versnipper het vlees en doe 2 liter van de bouillon in een thermoskan of fles.

Buiten

Reinig en borstel de bospaddestoelen en snijd ze in kleinere stukjes. Zet een pan (liefst een wok) op het houtvuur en bak er de fijngehakte sjalotjes en de uitgeperste teentjes knoflook in boter glazig in aan. Voeg de paddestoelen toe en kruid met peper en zout. Giet de bouillon en de rode wijn over de paddestoelen en breng alles aan de kook. Controleer de smaak en parfumeer met de cognac. Doe er tenslotte de salie en de peterselie bij.

