

## **REEGEBRAAD MET WILDSAUS (4 pers)**

### *Ingredienten*

- Reegebraad van ongeveer 800 gr
- 10 cl Rode wijn
- 150 gr veenbessengelei
- Mosterd
- 20 cl Room
- 1 sjalot
- 1 el olijfolie
- Boter
- Pezo
- Donker bindmiddel
- Rode bessen

### *Bereiding*

Oven voorverwarmen op 180°.

Verhit wat boter met olijfolie in de pan en bak het vlees aan alle kanten aan.

Leg het in een schaal, kruid met pezo en braad 30à 40 minuten in de oven (reken 4 minuten per 100 gr)

Stoof ondertussen de fijngesneden sjalot op een zacht vuur in een steelpan met 1 el. Olijfolie, voeg de rode wijn toe en laat op een hoog vuur voor de helft inkoken.

Voeg de rode bessengelei toe, de mosterd, het bindmiddel en de room.

Verwarm zacht, roer af en toe met de klopper en laat 5 minuten sudderen op een zacht vuur.

Dek het vlees af met alufolie en laat minstens 5 minuten rusten.

Verwijder het overtollige braadvet uit de schaal en giet er de saus in.

Roer de aanbaksels los.

Smakelijk eten!

Kookclub Café 't Lef, Bocholt - [www.tlef.be](http://www.tlef.be)