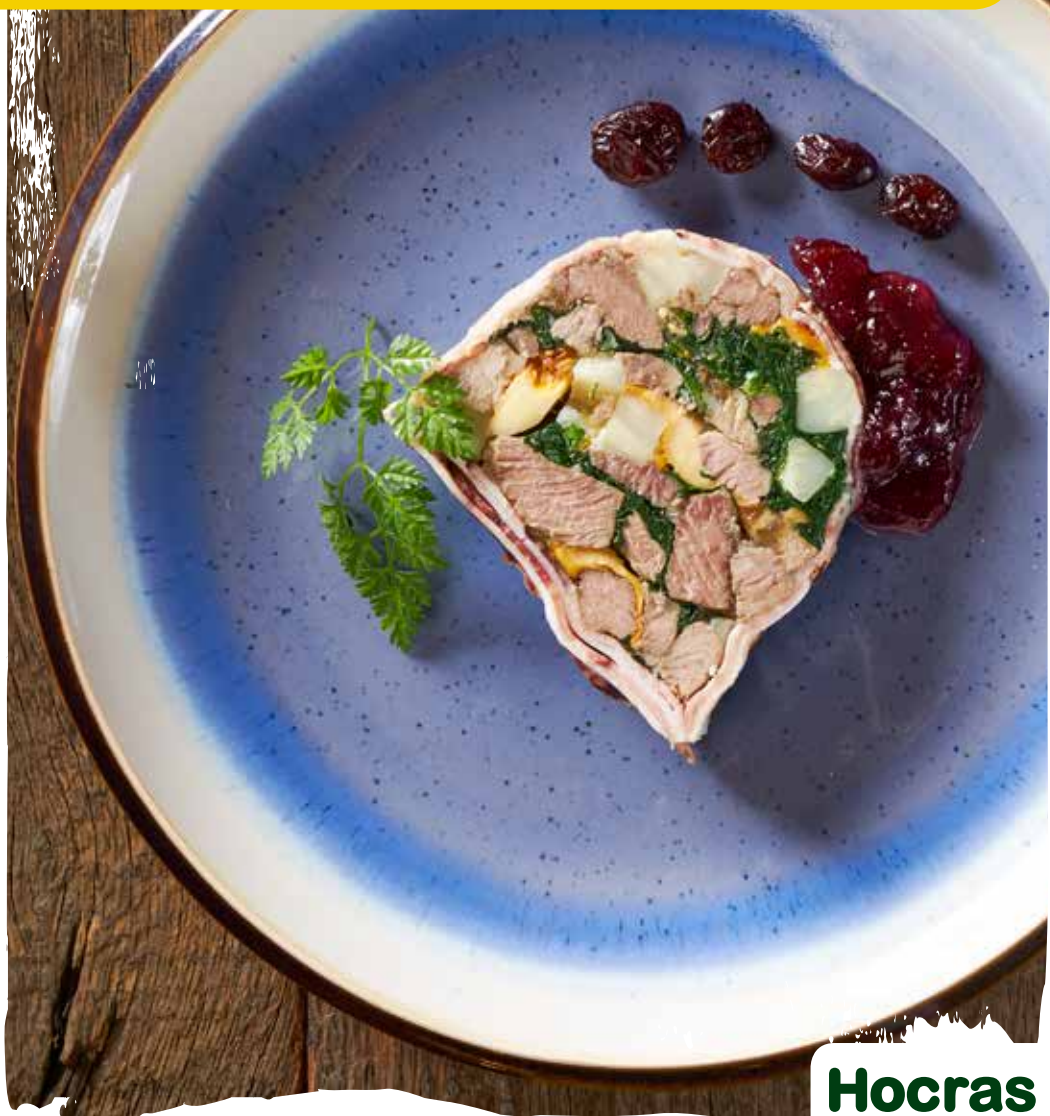


**H** Voor  
gerecht

Terrine van wild zwijn  
met cranberries



**Hocras**  
voor horeca en verbruik

# Terrine van wild zwijn

met cranberries

## Benodigheden

(Voorgerecht voor 4 personen)

### Terrine van wildzwijn:

150 gr wild zwijn goulashvlees  
55 gr katenspek  
50 gr cantharellen (girolles)  
35 gr knolselderij in brunoise,  
10 mm  
40 gr spinazie  
5 gr heldere bladgelatine (6 stuks)  
145 ml gevogeltetfond  
360 ml water  
peper en zout naar smaak

### Garnituur:

80 gr cranberrycompote  
20 gr gedroogde cranberries  
4 takjes kervel

## Mise en place & handelingen

Stoof het goulashvlees gaar in water met de fond. Los de gelatine op in koud water en laat het kort koken. Zeef het vocht uit het stoofvlees en meng hier de gelatine door.

Blancheer de knolselderij in water met wat zout en laat afkolen.

Roerbak de spinazie, laat uitlekken en voeg naar smaak wat peper en zout toe.

Brush de cantharellen schoon, snij ze eventueel iets kleiner en bak ze goudbruin.

Beleg een terrinevorm met slagervolie en beleg dit met plakken katenspek. Let op dat er voldoende spek aan de bovenzijde zit om de terrine mee af te dekken.

Bouw de terrine nu trapsgewijs op met om en om vlees, cantharellen, spinazie, knolselderij en vocht en herhaal dit. Dek de bovenzijde af met het katenspek en laat de terrine ca. 12 uur in de koelkast staan.

## Tip

Snij de terrine met een onder de hete kraan verwarmd mes.

## Bordopmaak

Dresseer een plak terrine op het bord en schep er wat cranberrycompote naast. Strooi er vervolgens wat cranberries over en garneer het geheel met een takje kervel.

## Wijnadvies!

### Dry Riesling

LOUS GUNTRUM  
Rheinhessen, Duitsland  
fles 75 cl - 08.707.50

Aromatisch, licht exotisch fruit,  
droge, knisperende, mineralige afdronk



Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum  
T 035 69 79 777  
E info@hocras.nl  
W www.hocras.nl

**Hocras**