

## TERRINE VAN REE

### Ingrediënten:

2kg. ree poulet  
4 gr. gelatineblaadjes  
100 gr. pruim  
75 gr. pistache  
150 ml. rode port  
200 gr. ontbijt spek (dunne plakjes)  
150 gr. ontbijt spek (reepjes)

### Bereidingswijze:

1. Snijd de ree poulet in fijne stukjes zodat deze grof gehakt is
2. Daarna hakt u de pistache fijn en snijdt u de pruimen in kleine blokjes van ongeveer 1 bij 1 cm.
3. Week de gelatineblaadjes in koud water tot ze helemaal zacht zijn, knijp daarna het water er goed uit.
4. Verwarm de rode port tot het kookpunt, draai daarna het vuur lager en voeg dan de zachte gelatineblaadjes toe. Laat vervolgens de rode port met de gelatine afkoelen tot kamertemperatuur.
5. Meng de fijngesneden ree poulet met de pistache, pruimen, rode port met gelatine en de in reepjes gesneden ontbijtspek.
6. Breng dit gehaktmengsel daarna op smaak met peper, zout en tijm en meng het nog eens goed.
7. Pak de terrine vorm en vul deze met de plakjes ontbijt spek. Laat de plakken spek over de rand heen vallen.
8. Vul de terrinevorm daarna met het gehaktmengsel en druk het stevig aan.
9. Zodra de terrinevorm gevuld is met het gehaktmengsel vouwt u de plakjes ontbijtspek die over de rand hangen over het gehaktmengsel heen zodat alles bedekt is met spek.
10. Verwarm de oven voor op 160 graden. Zodra de oven verwarmd is schuift u de terrine voor 1,5 uur in de oven.
11. Hierna laat u de terrine helemaal afkoelen in de koeling, snijd de terrine pas aan zodra hij helemaal afgekoeld is.  
Eventueel kunt u de terrine onder druk laten afkoelen, doe dit door er iets zwaars op te leggen. Dit zorgt ervoor dat de terrine compacter wordt.







Eindresultaat:

Op de eerste foto is de terrine van ree geserveerd met vlierbessen compote, op deze manier kan hij geserveerd worden bij de borrel.

Op de tweede foto is de terrine van ree kort verhit en geserveerd met wildzwijn rug filet en rode port saus, heerlijk als hoofdgerecht. Een erg goede combinatie al zeg ik het zelf.

