



Kookweb.be

Everzwijnragout.

Benodigdheden:

- 800 g everzwijnfilets
- 1 wortel
- 1 pakje boleten - gedroogde
- 10 jeneverbessen
- 4 cl cognac
- 2 dl wildfond
- 5 dl wijn
- rode
- boter (of olie)
- 1 kl olijfolie
- 2 blaadjes laurier
- 1 sjalot
- 2 el bloem
- 1 takje tijm
- 4 el aalbessengelei
- 2 kruidnagels
- 1 ui
- 2 knoflookteentjes
- peper
- zout

Bereiding:

VOORBEREIDING: Pel en snij de ui in grove stukken. Snij de wortel in plakjes. Pel en plet de knoflookteentjes. Snij de everzwijn in stukjes. BEREIDING: Vermeng alle ingrediënten- ui, wortel, knoflook, jeneverbessen, kruidnagels, laurier, tijm, wijn en olijfolie- voor de marinade. Doe er het vlees bij. Zet afgedekt in de koelkast. Laat een nacht marinieren. Dep het gemarineerde vlees goed droog. Zeef de marinade. Braad de stukjes vlees snel rondom aan in boter of olie. Doe er de sjalotsnippers bij. Roerbak 1 minuut. Strooi er de bloem bij. Schep goed om. Kruid met peper en zout. Schenk er de cognac bij en laat op een vrij hoog vuur de alcohol verdampen. Blus met de wildfond en voeg er zo veel gezeefde marinade aan toe tot het vlees net onderstaat. Doe er de gedroogde boleten bij. Dek af en laat 1 tot anderhalf uur stoven. Roer de aalbessengelei door de saus. Kruid eventueel nog wat bij. Serveer goed heet. TIP: Lekker met appeltjes uit de oven, gevuld met cranberry's, en met kroketten

Aantal personen: 4

Recept rubriek: Vleesgerechten