

## EVERZWIJNRAGOUT IN PORTOSAUS.

8 PERSONEN

1. 1,6 kg everzwijnragout
2. 160 g gerookte spekreepjes
3. 1,5 ui
4. 3 teentjes knoflook
5. 3, el boter
6. 3 dl lichte room
7. 3 el Luikse siroop
8. 1,5 el tomatenpuree
9. 1,5 el mosterd
10. 1,5 el rietsuiker
11. 3 dl porto
12. 5 dl vleesbouillon (1/2 blokje oplossen in 3dl heet water)
13. 3 blaadjes laurier
14. peper en zout

### 2. Bereidingswijze

1. Snipper de ui en het knoflook fijn.
2. Smelt de boter en laat ze kleuren in een grote kookpot. Bak het vlees aan alle kanten aan. Kruid met peper en zout.
3. Voeg de fijngesnipperde ui, het knoflook en de spekreepjes toe. Laat nog 2 à 3 minuten meebakken.
4. Overgiet met de vleesbouillon en de porto. Voeg de laurierblaadjes, de rietsuiker, de tomatenpuree en de mosterd toe. Dek af en laat gedurende 1 u. 30 min. à 2 U. sudderen op een zacht vuurtje.
5. Giet er de room bij en roer er de Luikse siroop onder.
6. Kruid bij naar smaak met peper en zout.