

Ragout van everzwijn met porto

Voor 4 personen

1 kg everzwijn	200 g gerookte spekreepjes	2 uien
Bakboter		
4 dl lichte room		
2 eetl. Luikse siroop	1 eetl. Tomatenspuree	1 eetl. mosterd
1 eetl. Suiker	4 dl rode porto	5 dl wildfond
2 blaadjes laurier	peper en zout	bruine roux

Smelt de boter in een braadpan en bak het vlees aan alle kanten bruin.
Kruid met peper en een weinig zout. Neem uit de pan.

Bak in diezelfde pan de spekblokjes, voeg na een paar min de gesnipperde ui toe;
deglaceer de pan met de bouillon, roer alle braadresten goed los.

Voeg alles samen in een stoofpot en voeg porto, laurierblaadjes, suiker, tomatenspuree en mosterd toe.

Roer goed, dek af en laat sudderen op een zacht vuur tot gaarheid.

Zet het vuur af en roer de Luikse siroop onder de bereiding.

Kruid eventueel bij met peper en zout en geef het extra binding indien nodig met bruine roux,

Net voor het opdienen:

Verwarm de stoverij op een zacht vuurtje en giet er de room bij.

Dien hier een mousse van knolselder bij bij,

Bereidingwijze Crème van knolselder

- schil de knolselder en snij hem in gelijke blokjes
- Kook de knolselder gaar in de kippenbouillon, melk en tijm
- Giet de gekookte knolselderblokjes af en verwijder het takje tijm (houdt het vocht bij, geschikt voor soep,
- Mix de knolselderblokjes tot een gladde massa, kruid intussen met peper,zout, muskaatnoot en voeg blokjes boter toe tijdens het mixen tot je een mooie gladde crème van knolselder hebt! (massa wordt wit)
- Crème van knolselder past uitstekend bij rood vlees of wild!

Ingrediënten Crème van knolselder 6 personen

- 1 knolselder
- halve liter kippenbouillon
- halve liter melk
- tijm
- goede boter volgens behoefte

Men kan hier een appeltje in de oven bijgeven en gebakken witloofstronk,
Appel in het middendoor snijden, klokhuis uithalen en opvullen met een vulling van goede boter met donkere bruine suiker (kandij)
ongeveer 15 a 20 min in de oven aan 180 graden