



Stoofvlees van everzwijn met champignons



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

3 uien (groot, in grove stukken gesneden)
3 klontjes echte boter
200 gram spekblokjes (gerookt)
250 gram champignons (mini)
1 kruidentuiltje
1 kilogram everzwijnragout
rode wijn (1 fles château les vergnes 2015)
1 eetlepel maïzena
1 kaneelstokje
2 kruidnagels
5 jeneverbessen
10 zwarte peperbolletjes
2 plakjes peperkoek
3 eetlepels bosbessenconfituur
1 eetlepel mosterd
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Smelt een klontje boter in een grote vuurvaste pan en stoof hierin de stukken ui tot ze lichtjes karamelliseren.
- 2.** Verhit een braadpan en bak de spekreepjes tot ze krokant zijn.
- 3.** Maak de champignons schoon met een vochtig stukje keukenpapier. Voeg de champignons bij de spekreepjes.
- 4.** Doe de champignons en de spekreepjes bij de ui, samen met het kruidentuiltje.



- 5.** Smelt een klontje boter in de braadpan van het spek en bak hierin de stukjes everzwijn – in verschillende porties - aan. Kruid met peper en zout.
- 6.** Doe het aangebakken vlees in de pan met de champignons en het spek.
- 7.** Roer de aanbaksels in de braadpan los met de rode wijn.
- 8.** Giet de warme wijn bij het vlees.
- 9.** Bestrooi met de maizena en roer.
- 10.** Voeg het kaneelstokje toe.
- 11.** Stamp de kruidnagels, jeneverbessen en de zwarte peperbolletjes fijn met een vijzel. Doe dit kruidenmengsel in een thee-ei en voeg het toe.
- 12.** Snij de peperkoek in blokjes en laat meestoven.
- 13.** Voeg de confituur en de mosterd toe.
- 14.** Plaats het deksel op de vuurvaste pan en laat gedurende 2 uur in een op 140 °C voorverwarmde oven zachtjes garen tot het vlees botermals is.
- 15.** Smelt boter in een pan en bak hierin de aardappelschijfjes tot ze mooi goudbruin kleuren.
- 16.** Serveer bij de everzwijnragout.