

22-10-2013

Kookavond

Stoofpotje van everzwijn met sjalottenpuree.

Nodig voor 4 pers:

- 800 gr everzwijnvlees, 100 gr boter
- 50 cl bruine fond, 25 gr bloem
- Peper en zout
- Voor de marinade: 1 ui, 1 tak selder, 1 fles rode wijn, 1 tak tijm, 4 laurierblaadjes
- 1 teentje look, 20 peperkorrels, 5 jeneverbessen
- 24 kleine uitjes, 250 gr champignons of oesterzwammen
- 100 gr gerookt spek of baconreepjes, gehakte peterselie
- 1 kg aardappelen, 5 sjalotten, muskaatnoot, 1 blokje groenten bouillon

Zo maak je het:

- Leg het stuk vlees in een kom en bedek ze met grof gesneden ui, wortel en selderij.
- Voeg daarbij tijm, laurier, het gesnipperde teentje look, de peperkorrels en de jeneverbessen.
- Giet zoveel wijn in de kom tot de stukken everzwijn volledig onderstaan.
- Doe het deksel op de kom of doos en laat hem overnachten in de koelkast.
- Neem een vergiet en een kom. Giet de marinade door het vergiet en vang het vocht op in de kom. Houd groenten en kruiden afzonderlijk.
- Droog het vlees en snijd in stukken, kruid ze met peper en zout en wentel ze even door de bloem.
- Neem een diepe braadpan of sudderpot en bak de stukken vlees mooi bruin in een weinig boter.

- Bak in een andere pan de groenten en kruiden van de marinade. Blus met twee pollepels marinade.
- Laat enkele minuten sudderen en giet vervolgens dit vocht door vergiet bij het vlees.
- Doe er ook nog wat resterende rode wijn bij.
- Je kunt ook een snuifje suiker gebruiken om zure en bittere smaken tegen te gaan.
- Je mag ook wat bruine fond gebruiken.
- Zet het deksel op de pot en laat het vlees langzaam garen.
- Stoof vervolgens de gepelde uitjes in een braadpan, kruid met peper en zouten wat suiker.
- Reinig de champignons en bak aan in wat boter. Voeg de reepjes spek bij de champignons en bak wat aan.
- Reinig de aardappelen en snijd in gelijke stukken.
- Schil de sjalotten snijd in reepjes en stoof deze aan in wat boter.
- Doe de stukken aardappel erbij en overgiet met de groenten bouillon.
- Kook deze gaar, plet de aardappelen en breng op smaak met peper en muskaat.
- Voeg de garnituur bij het vlees, breng op smaak met peper en zout en werk af met gehakte peterselie.