

EVERZWIJNRAGOUT MET WINTERS GARNITUUR

INGREDIËNTEN:

- 1 à 1.2 kg everzwijnragout
- 250 gr zilveruitjes
- 0.5 kg champignons (mogen verschillende soorten zijn)
- 300 gr gezouten spek
- Peterselie
- 1 fl rode wijn
- 1/4 l bruine wildfonds
- 1/4 l bruine fonds
- Griessuiker, boter
- Facultatieve aardappelbereiding

WERKWIJZE:

- Zilveruitjes pelen en blancheren
- Everzwijnragout indien nodig opkuisen en in dobbelstenen van 4 à 5 cm snijden
- Het vlees kort aanbakken en kruiden, in een kookpot doen (voldoende groot)
- In dezelfde pan de zilveruitjes in boter kleuren, bestrooien met griessuiker en eventjes caraméliseren. Het geheel blussen met rode wijn en alles aan de ragout toevoegen. Verder bevochtigen met de 2 bruine fonds en zorgen dat het geheel goed onderstaat.
- Kruidentuiltje toevoegen en alles op een zacht vuurtje garen.
- Intussen speklardons snijden en blancheren, vervolgens niet te hard bakken.
- Champignons reinigen en in des snijden, kort bakken en kruiden.
- Peterselie wassen, drogen en hakken.
- Als de ragout bijna klaar is het spek en de champignons toevoegen. Even verder laten koken. Ofwel alles eruit scheppen behalve het vocht, ofwel het vocht eraf gieten in een andere kookpot. Het vocht aan de kook brengen en lichtjes binden met opgeloste maïzena. De saus afsmaken en alles terug bij mekaar doen.
- Opdienen en bestrooien met gehakte peterselie
- Een facultatieve aardappelbereiding kan zijn: gekookte-, gebakken-, kroketjes.

koken
