

MIRANDA'S WILD ZWIJN



Ingrediënten

600 - 750 gram wildzwijnbout

ontbeend

250 gram champignons

1 winterwortel

2 sjalotjes

bosje peterselie

pakketje wildkruiden

peper en zout

2 glazen rode wijn

allesbinder

half blokje rundvleesbouillon

flinke scheut bakboter

braadpan en koekenpan

steelpan en zeef



4 personen

20 minuten voorbereiding,



3 uur garingstijd, 10
minuten serveringstijd

serveertip: gebakken



aardappels, rode kool en
cranberrysaus

Bereidingswijze

1. Kruid de wildzwijnbout op kamertemperatuur ruimschoots met peper en zout.
2. Snijd de sjalotjes en de wortel grof en los het halve bouillonblokje op in 500 ml kokend water.
3. Doe een ruime scheut bakboter in een braadpan en bak het vlees rondom mooi goudbruin aan.
4. Voeg de wortel, sjalotjes, en peterselie toe in de pan en bak dit kort mee.
5. Voeg het pakketje wildkruiden toe en roer alles in de pan goed om.
6. Zet het vuur laag en voeg dan de bouillon en één glas rode wijn toe.
7. Breng het geheel aan de kook en zet het vuur hierna weer terug naar laag. Laat dit 2,5 uur pruttelen.
8. Snijd ondertussen de champignons in vieren en bak ze goudbruin in een andere pan.
9. Haal het vlees na de stooftijd uit de pan en snijd het in mooie plakken.
10. Zet de zeef in de steelpan en giet het overige vocht uit de braadpan door de zeef, zodat de grove stukken uit de saus worden gezeefd.
11. Gooi de restanten uit de zeef weg en zet de steelpan met de opgevangen saus op het vuur.
12. Voeg hier een glas rode wijn aan toe en breng het geheel aan de kook. Bind de saus hierna tot gewenste dikte met de allesbinder. Zet het vuur hierna weer laag.
13. Leg het vlees op een schaal, giet de warme saus uit de steelpan hier overheen en voeg als laatste de champignons hier aan toe.