



Hoofdgerechten

Everzwijnfilet met gevulde appeltjes, boschampignons en rodewijnsaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram bospaddenstoelen
800 gram everzwijnfilet
boter
peper
zout

Voor de rode wijnsaus

2 eetlepels Luikse siroop
200 milliliters rode wijn
400 milliliters wildfond
2 tijmtakjes
1 sjalot
1 eetlepel maïzena
peper
zout

Voor de appeltjes

2 handen vol bladpeterselie
2 lookteentjes (geperst)
1 ui (fijngesnipperd)
8 appels (kleine)
50 gram koekjes (amaretti, verkruimeld)
6 plakjes prosciutto (in fijne reepjes)
2 eetlepels frambozen (azijn)
100 gram panko
2 eieren
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven op 180 °C. Verhit wat boter in een kookpot en voeg de ui en knoflook toe. Kruid met peper en zout en bak enkele minuten tot ze goudbruin kleuren. Stort de gestoofde ui met knoflook in een grote kom samen met de eieren de prosciutto, panko, amaretti koekjes, azijn en bladpeterselie. Meng goed onder elkaar.

Snijd de bovenkant van iedere appel en leg opzij. Verwijder de klokhuizen zonder de onderkant van de appel te beschadigen. Vul de appels met het mengsel en plaats de bovenkanten terug op de appels. Plaats de appels op een met bakpapier beklede bakplaat in de oven en bak gedurende 20 minuten. De appels zijn klaar wanneer ze zacht zijn en het mengsel goudbruin.

Snipper de sjalot fijn en doe samen met de rode wijn en verse tijm in een kookpot. Breng aan de kook en laat inkoken tot de helft. Voeg de wildfond toe en breng opnieuw aan de kook, laat even inkoken tot ongeveer 3/4. Haal de takken tijm uit de saus en bind met maïzena. Kruid af met peper en zout. Meng de Luikse siroop onder de warme saus en breng nog een laatste keer aan de kook.

Verhit wat boter in een pan en laat de pan goed heet worden. Schroeï het stuk everzwijn aan alle kanten. Kruid het stuk vlees met peper en zout en leg het in aluminiumfolie gedurende 7 minuten bij de appeltjes in de oven.

Snijd ondertussen de paddenstoelen en bak ze bruin in boter. Kruid met peper en zout.

Serveer de everzwijnfilet met het rode wijnsausje, gevulde appeltjes en boschampionns.

Keukenbenodigdheden

Oven

