



Hoofdgerechten

Everzwijnstoofpotje met Belgisch bier & speculaas

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kilogram everzwijnstoofvlees
400 gram boschampignons (in kwartjes gesneden)
1 lookteentje (geperst)
2 uien (fijngesnipperd)
300 gram veenbessen (uit bokaal)
50 gram speculaaskoekjes
1/2 eetlepel graanmosterd
300 milliliters wildfond
1 abdijbier (Belgisch)
bruine roux
1 kruidentuiltje (tijm & laurier)
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Smelt de boter in een hoge stoofpot en bak de stukken vlees mooi bruin. Haal ze uit de kookpot.

Stoof de ui en look aan in wat extra boter en voeg het vlees opnieuw toe aan de pot.

Overgiet met het bier en de wildfond, leg het bouquet garni in de kookpot samen met de speculaaskoekjes en de mosterd.

Laat alles 2 tot 3 uur stoven met het deksel op de pot.

Bak de boschampignons in een pan met boter en doe ze bij het stoofvlees samen met de veenbessen.

Laat het geheel nog 15 minuten pruttelen op een laag vuur.

Bind het stoofvlees met de roux en kruid naar smaak met peper en zout.

