



Hoofdgerechten

## Everzwijnstoofpotje met rode wijn

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

800 gram everzwijnstoofvlees  
2 eetlepels olijfolie  
2 uien  
2 wortelen  
3 lookteentjes  
2 eetlepels bloem  
2 tijmtakjes  
750 milliliters rode wijn  
400 gram tomatenblokjes  
400 milliliters runderbouillon  
150 gram hamblokjes  
bladpeterselie (2 takjes)  
peper  
zout

### Bereidingswijze

Snijd het everzwijnvlees in hapklare stukken. Snipper de ui en knoflook. Schil en snijd de wortelen in plakjes van 1 cm.

Bestuif de everzwijnblokjes met een beetje bloem en bak ze in een hoge pan met olie in kleine porties goudbruin aan. Voeg indien nodig extra olie toe. Haal de everzwijnblokjes uit de pan en zet apart.

Voeg de ui toe aan dezelfde pan en bak 5 minuten mee. Voeg de knoflook en verse tijm toe en bak nog een minuutje tot de knoflook begint te geuren.

Doe het everzwijnvlees terug in de pan. Giet de rode wijn, tomatenblokjes en runderbouillon erbij. Breng het geheel aan de kook.

Zet het vuur laag, dek de pan af met een deksel en laat het stoofpotje ongeveer 2 uur zachtjes sudderen, of tot het everzwijnvlees heerlijk mals is geworden.

Voeg na 1,5 uur de wortelen aan de stoofpot toe en laat ze een halfuurtje mee garen. Doe er de laatste 10 minuten de hamblokjes bij. Breng op smaak met peper en zout.

Serveer het everzwijnstoofpotje heet in diepe borden en werk af met enkele blaadjes platte peterselie.

