



Hoofdgerechten

Everzwijngebraad met geroosterde knolgroenten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kilogram everzwijngebraad
2 rode bieten (geschild en in stukken)
1 pastinaak (geschild en in stukken)
1/4 knolselder (in stukken gesneden)
1 raapje (bosje, geschild)
1 lookteentje (bol)
2 uien (grof gehakt)
1 eetlepel korianderpoeder
1 bosje dille (fijngesneden)
1 eetlepel peperbol (roze)
1 eetlepel komijnpoeder
120 milliliters witte wijn
2 eetlepels roomboter
2 deciliter wildfond
4 eetlepels olijfolie
2 eetlepels bloem
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 °C. Dep het vlees goed droog en bestrooi met peper en zout.

Meng in een grote kom de uien, raapjes, knolselder, pastinaak en rode bieten. Voeg hier de olijfolie, het komijnpoeder, het korianderpoeder, peper en zout aan toe.

Verhit de roomboter en bak het vlees rondom rond kort aan in een braadslee met bruisende boter. Voeg hier het groentemengsel en de bol knoflook aan toe. Zet 45 minuten in de voorverwarmde oven. Haal het vlees uit de braadslee en laat even rusten onder aluminiumfolie. Schep de groenten uit de braadslee en hou eveneens warm. Verwijder de bol knoflook. Bestrooi de aanbaksels in de braadslee met bloem en roer goed. Zet op het vuur en laat even aanbakken. Overgiet met de witte wijn en breng aan de kook. Voeg de wildfond toe. Laat inkoken tot een gebonden saus en giet deze door een zeefje.

Snij het vlees in plakjes en schik op een mooie schaal. Leg de groenten errond. Serveer met de saus. Werk af met de fijngesneden dille en roze peperbolletjes.

