

# Everzwijnragout met bospaddestoelen

## Ingredienten

- 600 g everzwijnfilet
- 60 g sjalot
- 30 g boter
- 3 dl wildfond
- 2 dl Grolsch canon
- 1 st laurierblad
- 1 tlp jeneverbessen
- 1 el mosterd
- 1 takje tijm
- 2 el pruimenconfituur
- 2 el Maizena
- 400 g boschampionns

:

## Bereiding

Bak de blokjes everzwijn rondom rond bruin in boter. Voeg de sjalot toe en breng op smaak met peper en zout. Breng het vuur naar de laagste stand en doe de bouillon, bier, laurierblad, gekneusde jeneverbessen, mosterd en tijm erbij.

Stoof gaar in ongeveer 30 minuten. Voeg 15 minuten voor het einde van de stooftijd de pruimenconfituur, maïzena en champignonmengeling toe.

werk af:

Breng op smaak met peper en zout en serveer met puree.