**Everzwijnragout grand veneur**

everzwijnsteaks
vloeiende bloem
boter
prei
selder
wortel
knoflook
rode wijn
[wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)

tomatenpuree
peper & zout
laurier
kruidnagel
jeneverbessen
veenbessen
bruine suiker
room
spekjes
groene peperbolletjes

Snijd de everzwijnsteaks in niet te kleine stukken. Bestuif met bloem en bak het vlees aan alle kanten goudbruin in de boter op een hoog vuur.

Bak in een pan gesneden preiwit, selder, ui, wortelen en knoflook. Doe deze bereiding samen met het vlees in een kasserol. Voeg rode wijn, [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm) en een blikje tomatenpuree toe. Kruid met peper en zout. Doe er een tweetal laurierblaadjes, kruidnagel en jeneverbessen bij. Laat 40 minuten afgedekt stoven op een zacht vuur. Controleer of het vlees gaar is.

Maak ondertussen de veenbessencompote. Stoof de veenbessen met een scheutje water en een paar lepels bruine suiker tot een confituur. Zet even weg.

Haal het vlees uit de kasserol voor de afwerking van de saus.

Zeef de saus, meng met een busje room en een paar lepels veenbessencompote. Laat een paar minuutjes sudderen op zacht vuur. Bind de saus indien gewenst.

Bak spekjes krokant. Doe ze samen met de rest van het vlees terug bij de saus. Frituur gehakte peterselie op 150°C.

**Op het bord**: een paar stukken vlees en daarover de saus. Werk af met plukjes gefrituurde peterselie en zachte groene peperbolletjes. Dien op met aardappelpuree of aardappelkroketjes. Hier tevens begeleid van gebakken bospaddenstoelen en kastanjechampignons.