**Everzwijnstoofpotje met rode biet en appeltjes**

everzwijnstoofvlees

vloeiende bloem

uien

knoflook

worteltjes

pastinaak

tomatenpuree

veenbessencompote

gekookte rode biet

appeltjes

[wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)

rode bietensap

salie

rozemarijn

tijm

peterselie

laurier

nootmuskaat

jeneverbessen

kruidnagel

peper en zout

vanillesuiker

boter

Bestuif het everzwijnstoofvlees met vloeiende bloem. Bak de stukken aan in bruisende boter tot ze rondom dichtgeschroeid zijn. Schep het vlees in een kasserol.

Fruit een paar in halvemaantjes gesneden uien in wat boter. Voeg een paar teentjes geplet knoflook toe. Schep de bereiding bij het vlees.

Bewaar een paar stuks voor de afwerking en snijd een viertal gekookte rode bieten in schijven. Schep ze bij de rest in de pot. Rasp een pastinaak en een paar wortelen, snijd ze in schijfjes en voeg ze toe aan de stoofpot.

Maak een kruidentuiltje van peterseliestengels, laurier, salie, rozemarijn en tijm. Leg het in pot. Giet er nu [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm) bij en ook rode bietensap in een verhouding van 2 op 1, tot het vlees volledig ondergedompeld is.

Kruid met geplette jeneverbessen, een paar stuks kruidnagel, nootmuskaat, peper en zout. Voeg een blikje tomatenpuree roe en een paar eetlepels veenbessencompote. Laat het stoofpotje sudderen tot het vlees gaar is. Reken op één tot anderhalf uur.

Controleer de garing en haal het vlees uit de pot. Bewaar warm. Verwijder het kruidentuiltje. Zet de staafmixer in de kasserol en pureer. Druk de puree door een puntzeef. Leg het vlees terug bij de saus en breng op temperatuur.

Bak een drietal appelschijven per bord in boter met vanillesuiker. Laat één kant karamelliseren. Snijd de bewaarde bietjes in schijven en schep ze in de stoofpot.

**Op het bord**: een drietal gebakken appelschijfjes, een flinke schep stoof en werk af met een paar schijfjes biet.