**Tajine van jong everzwijn**

everzwijnstoofvlees

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

uien

knoflook

wortelen

rode wijn

kastanjes

oregano

kerstomaten uit blik

sinaasappel

gedroogde veenbessen

jeneverbes

kruidnagels

foelie

gedroogde peterselie

vloeiende bloem

platte peterselie

clementines

peper en zout

**Voorbereiding.** Snijd de uien in halvemaantjes. Snijd de wortelen op dikke schijven. Pel en plet een halve bol knoflookteentjes. Gebruik voorgegaarde kastanjes en stamp ze met een vleeshamer in niet te kleine stukken. Bak de kastanjes in boter. Pers vers sinaasappelsap. Schil de clementines en snijd ze op schijven.

Dep het stoofvlees droog met keukenpapier. Wentel ze in vloeiende bloem en schud ze af. Bak het vlees rondom bruin in een pan met bruisende boter.

**Bereiding**. Vul de tajine met het aangebakken stoofvlees, de gesneden uien, geplet knoflook en wortelschijfjes, de gebakken kastanjes, een handvol gedroogde veenbessen en kerstomaatjes uit blik. Het mogen ook verse zijn. Voeg in dat geval een paar eetlepels tomatenpuree toe.

Giet er in gelijke hoeveelheden [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm), rode wijn en sinaasappelsap bij en vul de tajine tot één derde van de rand. Kruid met geplette jeneverbessen een paar stuks kruidnagel, foelie, oregano, gedroogde peterselie, peper en zout.

Heb je een elektrische tajine, zet de timer dan op 3 uur. In de oven: zet de gewone tajine van keramiek of aardewerk in een koude oven en stel in op 3 uur op 185°C. In dit geval wel af en toe controleren of het vlees gaar is, maar niet over-gaar.

**Afwerking**. Leg een kwartiertje voor het einde van de kooktijd de gesneden clementines bovenop de bereiding in de tajine. Net voor het opdienen: decoreer met wat blaadjes platte peterselie.

Zet de tajine op midden tafel op een verwarmplaat en vul als gastheer of -dame de borden van je tafelgenoten. Je kan er brood, couscous of gebakken aardappeltjes bij serveren.