**Everzwijngebraad met Porto-roomsaus**

everzwijngebraad bospaddenstoelen
Provençaalse kruidenmix
spekjes
zilveruitjes
appelen

kandijsuiker
boter
veenbessencompote
[wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)
Porto
room
takjes tijm
takjes rozemarijn

Bak het gebraad volgens gewicht (30 minuten per kilo) in de oven op 185°C. Kruid vooraf met peper, zout en Provençaalse kruiden. Haal het uit de oven en zet afgedekt weg. Snijd het juist voor het opdienen in schijven.

Bak de spekjes met de bospaddenstoelen en verse geschilde zilveruitjes.

Snijd een appel zonder klokhuis in schijven. Wentel ze in kandijsuiker. Bak ze aan beide kanten in hete boter tot de suiker karamelliseert. Leg er op het bord een lepel warme veenbessencompote op.

Maak saus van [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm), porto en room. Kruid met peper, zout, takjes tijm en rozemarijn. Laat inkoken en zeef.

**Op het bord**: een snede gebraad overgoten met een lepel saus. Werk af met een schep paddenstoelen- mix. Daarnaast de gekarameliseerde appeltjes met veenbessencompote.

Serveer met een aardappelbereiding naar keuze, zoals hier met aardappelkroketjes.