**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.