**Everzwijn in portosaus met vijgen en dadelsalsa**

everzwijnsteaks
Porto
volle room
jeneverbessen
kruidnagel
maïzena

pure chocolade
gedroogde dadels
verse vijgen
witloofboter
kristalsuiker
aardappelkroketjes

**Portoroomsaus.** Breng gelijke hoeveelheden [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm) en rode Portowijn aan de kook. Leg er een metalen theebuiltje met geplette jeneverbessen en een paar stukjes kruidnagel bij. Laat een minuutje of tien zacht koken. Giet er een paar flinke scheuten volle room bij, roer goed om en laat verder inkoken. Verwijder het theebuiltje en bind de saus met wat maïzena opgelost in water. Rasp er een reepje pure chocolade over de saus en roer om.

**Dadelsalsa.** Verwijder de pitten uit een pakje dadels van ongeveer 200 g of koop reeds ontpitte dadels. Neem een klein kookpannetje, snipper er de dadels in en zet ze nét onder met porto. Laat op z’n minst een kwartiertje sudderen en onafgedekt. Zet er dan de handmixer in en pureer tot een stevige pasta.

**De vijgen.** Kies rijpe exemplaren en kerf ze in vier partjes, die onderaan nog wel samenhangen. Zet de vijgen in een oven op 85°C tot verder gebruik.

**Andere bereidingen.** Stoom de witloofstronkjes kort en bak ze rondom goudbruin in een pannetje met boter. Strooi er een eetlepel kristalsuiker over om ze snel te laten karamelliseren.

Bak de everzwijnsteaks 3 minuten aan beide zijden in een pan met bruisende boter. Giet er een half glas water bij, dek de pan af en laat nog 10 minuutjes staan op laag vuur. Laat vervolgens 15 minuten rusten af het vuur. Snijd de steaks indien gewenst in schijven voor het opdienen.

**Op het bord.** Een spiegel van portoroomsaus, de everzwijnsteaks, een paar eetlepels dadelsalsa met daarop als een torentje gestapeld, een paar warme verse vijgen. Leg er een paar witloofstronkjes en een tweetal kroketjes bij en smakelijk.