**Everzwijn met mosterdroomsaus**

everzwijnstoofvlees
vloeiende bloem
boter
ui
knoflook
[wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)
Trappist

room
laurier
kruidnagel
jeneverbessen
graantjesmosterd
vloeibare honing
aalbessengelei
piment d’Espelette
peterselie

Bestuif de everzwijnkarbonade met bloem schroei rondom dicht in een hete pan met boter.

Snijd de ui in halve maantjes en bak ze goudbruin in wat boter. Voeg tegen het einde van de baktijd een paar teentjes geplet knoflook toe en laat het even meebakken.

Doe het aangebraden vlees met de gebakken ui in een kasserol. Vul aan met [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm), een flesje Trappist en culinaire room en dat tot het vlees zwemt. Voeg een laurierblaadje toe, wat kruidnagel en geplette jeneverbessen. Meng met een goedgevulde eetlepel graantjesmosterd, een beetje vloeibare honing naar smaak en een paar eetlepels aalbessengelei. Breng op smaak met peper uit de molen en zout.

Laat het stoofpotje minstens 1 ½ tot 2 uur of langer onafgedekt sudderen op laag vuur tot het vlees mals is.

Dien op met bijgerechtjes naar keuze of zoals op foto: pure knolselder-pastinaakpuree met mosterd en rolletjes van prinsessenboontjes in Ardense ham. Werk af met piment d’Espelette en gehakte peterselie.