**Everzwijnfilet St. Hubert**

everzwijnfilet  
boter   
peper & zout

*Saus:*  
[wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)  
aalbessengelei   
mosterd   
witte balsamico   
room  
vloeiende bloem

*Marinade:*  
rode wijn  
wortelen  
ui  
knoflook  
jeneverbessen  
peperkorrels   
laurier   
tijm   
peterselie

**Maak de marinade** van de aangegeven ingrediënten. Marineer het vlees een uurtje. Dep het droog en bak het zoals een steak in de pan. Voeg na een paar minuutjes een borrelglas water toe, dek af en laat nog 10 minuten garen. Laat af het vuur nog een tiental minuutjes staan voor het opdienen.

**Maak de saus**: voeg [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm) toe aan de gezeefde marinade en laat inkoken. Voeg naar smaak aalbessengelei, mosterd en witte balsamico toe. Voeg room toe, laat verder inkoken en bind de saus indien gewenst met wat vloeiende bloem opgelost in water.

Dien op met de saus en bijgerechten naar keuze.