**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.