**Everzwijngebraad met aardpeerpuree**

everzwijngebraad
truffelolie
paddenstoelen
paarse spruitjes
mini groene kool
Luikse siroop
tomatenconcentraat
postelein

*Wildsaus:*
[wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)
rode wijn
kaneelpoeder
geplette jeneverbes
kruidnagelpoeder
peper en zout
Luikse siroop
tomatenpuree
ui
knoflook
wortel
boter

*Bloemkoolkroketten:*
bloemkool
melk
boter
eieren
parmezaan
amandelmeel
paneermeel
peper en zout
nootmuskaat

*Aardpeerpuree:*
aardperen
uien
knoflook
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)
nootmuskaat
boter
peper & zout

**Het gebraad van everzwijn** is sous vide gegaard (hier 4 uur op 85°C, maar de gaartijd is afhankelijk van van de grootte van het gebraad).

**Aardpeerpuree**: schil en kook de aardperen tot ze gaar zijn. Fruit gesneden ui en knoflook in wat boter tot de ui bijna kleurt. Mix beide bereidingen in de blender met een scheutje [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm). Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.

**Bloemkoolkroketten**: kook de bloemkoolroosjes in water. Giet af en laat de roosjes nog op zeer laag vuur uitdampen. Hoe droger, hoe beter. Mix met de handmixer tot een fijne puree met 1 el boter en 1 ei. Voeg amandelmeel en Parmezaanse kaas toe in een verhouding van ¼ tot ¾ kool. Het deeg moet vast zijn. Vorm met de hand ronde kroketjes en haal die door de bloem, losgeklopt ei en paneermeel. Laat ze een paar uur in de frigo opstijven en bak ze dan goudbruin in de frituurpan op 160°C.

**Wildsaus met Luikse siroop**: snijd de groenten fijn en bak ze samen in boter. Voeg [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm), rode wijn en specerijen toe en laat inkoken. Zeef de saus en voeg een paar lepels perensiroop en een eetlepel tomatenconcentraat toe. Laat nog even doorkoken en bind de saus indien nodig.

**Op het bord:** het vlees wordt gepresenteerd op een bed van aardpeerpuree, met linksboven bloemkoolkroketjes, rechtsboven in truffelolie gebakken paddenstoelen, onderaan paarse Brusselse spruiten en links een mini groene kool. De afwerking gebeurt met verse postelein.