**Everzwijnsteak met Madeira-truffelsaus**

everzwijnsteak
peterseliewortel
boter
room
peper & zout
peterselie
spruitjes
chantarellen
sjalot

wortelen
knoflook
kastanjechampignons
vloeiende bloem
[kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)
tomatenpuree
gedroogde tijm
laurierpoeder
Madeira
truffel

Stoom **de peterseliewortel** een tiental minuutjes. Bak ze daarna op hoog vuur in boter tot ze bruin kleuren. Pureer met de handmixer. Voeg een scheutje room toe en breng op smaak met peper en zout. Werk dit onderdeel op het bord af met kort gefrituurde peterselie.

**De spruitjes** worden eerst gestoomd en dan gebakken in wat boter. Kruid met peper en zout.

**De gele trechterchantarellen** worden afgebakken in boter en gekruid met peper.