**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.