**Ragout van everzwijn**

everzwijnstoofvlees
wortelen
knolselder
sjalotjes
champignons
kruidnagel
laurier
verse tijm
witte wijn
peper en zout

jeneverbessen
jenever
vloeiende bloem
boter
[wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)
verse zilveruitjes
spekjes
veenbessengelei
fondant chocolade
room
zure room

Snijd de wortel op schijfjes, rasp de knolselder, pel de sjalotjes en hak ze fijn. Kuis de champignons en snijd ze in vier.

Maak een marinade van kruidnagel, laurierblad, verse tijm, witte wijn, wortel, knolselder, peper uit de molen, sjalot, jeneverbessen en een scheut jenever. Neem het vlees na een een uur uit de marinade en dep het droog. Bestuif met bloem en schroei het langs alle kanten dicht in boter in een pan. Doe het vlees in een kasserol met een bodem [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)**.**

Bak de uitjes in boter. Bak de champignons. Bak de spekjes en laat ze uitlekken. Kook de marinade in.

Zeef de ingekookte marinade en voeg toe bij het vlees. Laat één tot twee uur sudderen tot het vlees voldoende mals is. Doe er na 1 ½ uur de uitjes, spekjes en champignons bij. Voeg naar smaak veenbessengelei, pure chocolade en room toe.

Dien op met zure room en een aardappelbereiding naar keuze. Hier (op foto) wordt dit gerechtje gepresenteerd met rodekool met appeltjes en aardappelkroketjes.