**Stoofpotje van everzwijn met pastinaak**

everzwijnstoofvlees
rode wijn
rode balsamico
wortel
ui
kruidentuiltje
knoflook
peper en zout
boter
[wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)
kruidnagel

kaneel
jeneverbessen
zilveruitjes
room
veenbessengelei
tomatenpuree
peper en zout
pastinaak
zoete aardappel
vloeiende bloem
eieren
rodekool met appeltjes

Marineer het everzwijnstoofvlees een uurtje in rode wijn, rode balsamico, fijngesneden wortel en ui, een kruidentuiltje, knoflook, peper en zout.

Droog het vlees daarna af en schroei het langs alle kanten dicht in een pan. Kook de marinade, schuim af, verminder het vuur.

Doe het vlees met de gekookte marinade en [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)in een kasserolle. Voeg kruidnagel, kaneel en jeneverbessen toe. Laat tot 2 uur sudderen. Controleer regelmatig of het vlees gaar al is.

Bak gepelde verse zilveruitjes tot ze kleuren. Haal het vlees uit de casserolle. Zeef de saus en voeg room, veenbessengelei, tomatenpuree en de gebakken zilveruitjes toe. Bind de saus. Doe het vlees terug bij de saus en laat nog even sudderen. Breng op smaak met peper en zout.

De pannenkoekjes: stoom geschilde en gesneden pastinaak en zoete aardappelblokjes gaar in ongeveer 10 minuten. Pureer met een paar eetlepels [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm). Meng met een paar eetlepels vloeiende bloem en een losgeklopt ei tot een vast beslag.

Schep er quenelles van met twee eetlepels. Druk ze plat en bak ze in een pan met een klontje boter of een ander bakmiddel.

Maak [**rodekool met appeltjes**](https://www.creatief-koken.be/basis/1448.htm) als begeleiding.

Op het bord: een pannenkoekje met een schep rodekool. Daarnaast everzwijnragout met saus.