**Wildzwijnfilet met veenbessensaus**

everzwijnfilet
[wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)
veenbessen
boter
suiker
rode porto
mosterd
tijm
room

peper & zout
bospaddenstoelen
gele raapjes
pastinaak
Griekse yoghurt
room
eieren
vloeiende bloem
nootmuskaat
eendenvet

**De veenbessensaus**: laat de veenbessen met een scheutje water en een paar lepels suiker inkoken tot gelei. Breng [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm) aan de kook en voeg een paar lepels gelei toe, samen met een lepeltje mosterd, rode Porto en room. Kruid met gedroogde tijm, peper en zout. Laat even inkoken en bind de saus indien gewenst.

Braad, afhankelijk van het gewicht, het filetstuk 40 minuten in een oven op 185°C.

Voor het recept van **de quiche**, volg [**deze link**](https://www.creatief-koken.be/4971.htm).

**De pastinaakpannenkoekjes**: maak puree van de pastinaak op gelijke wijze zoals je aardappelpuree zou maken. Meng met Griekse yoghurt, room, een ei en een paar lepels vloeiende bloem. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Verwarm een pan, doe er een schepje eendenvet in. Schep het deeg in porties van een eetlepel in de pan. Laat even bruinen aan de onderkant, keer om, druk plat en laat nog een paar minuutjes bakken.

Dien op met wildgarnituur naar keuze. Hier werd gekozen voor gebakken bospaddenstoelen, in schijfjes gesneden gebakken gele raapjes, een met kastanjes en magere spekjes en een pannenkoekje van pastinaak.