**Everzwijnterrine met kerstbiersaus**

*Saus*:   
zonnebloemolie  
boter  
sjalot  
boterraap  
peren  
witloof  
veenbessen  
kandijsuiker  
gember  
kerstbier  
ciderazijn  
peper & zout

*Terrine:*   
750 gr everzwijn  
250 gr varkenslever  
100 gr spekjes  
200 gr gerookt, dun gesneden buikspek  
jeneverbessen  
brood  
melk  
gin  
200 gr ui   
peper & zout  
oregano  
peterselie

Draai het everzwijnvlees, de spekjes en de lever door de vleesmolen. Meng met gemalen jeneverbessen, gin, broodkruim, melk en gesnipperde ui. Breng op smaak.

Smeer een terrine in met boter en bedek de wanden met lapjes gerookt spek. Laat genoeg overschot langs boven om toe te plooien. Schep het vlees in de terrine en druk goed aan. Plooi de speklappen dicht over de vulling.

Decoreer de bovenkant met laurierblaadjes en jeneverbessen. Dek de terrine af met een deksel of met aluminiumfolie. Laat 1 u 20 minuten bakken in een oven op 200°C.

Neem het deksel eraf, leg een blad folie op de paté en zet daarop een zwaar gewicht (bijvoorbeeld een strijkijzer). Laat de terrine volledig afkoelen onder het gewicht en bewaar liefst een paar dagen voor gebruik in de frigo.

Snijd de afgekoelde terrine in schijfjes en dien op met saus.

**Maak de saus** (confit): sauteer de gesnipperde sjalot en gesneden raap. Breng op smaak. Snijd de peren en het witloof in blokjes.

Voeg samen en doe er nu alle andere ingrediënten bij. Breng aan de kook. Laat 30 minuten sudderen tot het vocht bijna weg is. Dien afgekoeld op bij de terrine.