**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.