**Everzwijngebraad in linzenpuree gebakken**

everzwijngebraad
jeneverbessen
kruidnagel
roze peperbolletjes
laurier
tijm
rozemarijn
wortelen
knoflook
[rodekoolsaus](https://www.creatief-koken.be/basis2/1108.htm)
appeltjes
bloemsuiker

uien
prei
linzen
[wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)
roggebrood
tarwebloem
rode wijn
suiker

kastanjechampignons met truffel
zoete aardappelen
peper en zout
boter

**De linzenpuree**. Doe gekuiste en gesneden wortelen, uien, knoflookteentjes en prei in een kookpot met een kruidentuiltje van laurier, takjes tijm en rozemarijn. Kruid verder bij met jeneverbessen, roze peperbolletjes, kruidnagel. Giet [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm) in de pot. Zorg ervoor dat alle ingrediënten ondergedompeld zijn. Vul desnoods aan met water. Laat afgedekt een half uurtje koken. Zeef en bewaar de bouillon op temperatuur.

Doe de linzen in een kookpot met tweemaal hun volume aan bouillon. Laat afgedekt een uurtje sudderen tot ze gaar zijn.

Schep de linzen met het kookvocht in de blender. Doe er een paar sneden ontkorst roggebrood bij. Mix tot een dikke pasta. Voeg desnoods nog wat tarwebloem toe, indien de bereiding nog te vloeibaar is. Breng op smaak met peper en zout.

**Het everzwijngebraad.** Zet de Römertopf minstens een half uur in een bak met koud water. Bak het braadstuk rondom bruin in een pan met bruisende boter. Verwijder het net. Leg het braadstuk in een Römertopf en bedek het volledig met een dikke laag linzenpuree. Zet de schotel in een koude oven. Stel de tijd en temperatuur nu in op 2 uur op 185°C. Verwijder een kwartiertje voor het einde, het deksel van de Römertopf en laat de linzenpuree korsten onder de ovengrill. Haal het vlees uit de schotel en laat het een kwartiertje afgedekt rusten. Snijd het vlees net voor het opdienen in porties.

**Op een bord**: een stuk gebraad. Hier wordt het everzwijngebraad opgediend met [**rodekoolsaus**](https://www.creatief-koken.be/basis2/1108.htm). Daarnaast een torentje van de linzenpuree. Verder een appeltje uit de oven afgedekt met bloemsuiker en frietjes van zoete aardappel. Tenslotte **kastanjechampignons met truffel.**