

Wildzwijnrugfilet met cranberrysaus

Hoofdgerecht 4 personen

Ingrediënten:

- 500 gram wild zwijnrugfilet
- 2 takjes rozemarijn
- 2 sjalotten
- 1 winterwortel
- 2 teentjes knoflook
- 2 blaadjes laurier
- boter
- peper en zout

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 150°C.
2. Braad het vlees in de boter aan beide kanten bruin in de pan, samen met de sjalotten, stukken wortel, knoflook, laurier en rozemarijn.
3. Doe de wildzwijnrugfilet over in een braadslee en laat het vlees garen in de oven tot een kerntemperatuur van ongeveer 60°C, lekker rosé.
4. Snijd de filet mooi in plakken en serveer met cranberrysaus, aardappelpuree en spruitjes.



Cranberrysaus:

- 150 gr verse cranberries
- 100 ml versgeperst sinaasappelsap
- 50 ml honing
- mespuntje zout

Bereiding:

1. Verwarm de cranberries samen met de ingrediënten tot de cranberries open beginnen te knappen.
2. Haal het pannetje van het vuur en roer 1 minuut rustig door. Nu heb je cranberry compote. Ga door met stap 3 voor cranberrysaus.
3. Roer met een garde stevig door de saus om het iets smeuïger te maken.
4. Wil je liever een gladdere massa, gebruik dan een blender.

Eet smakelijk!