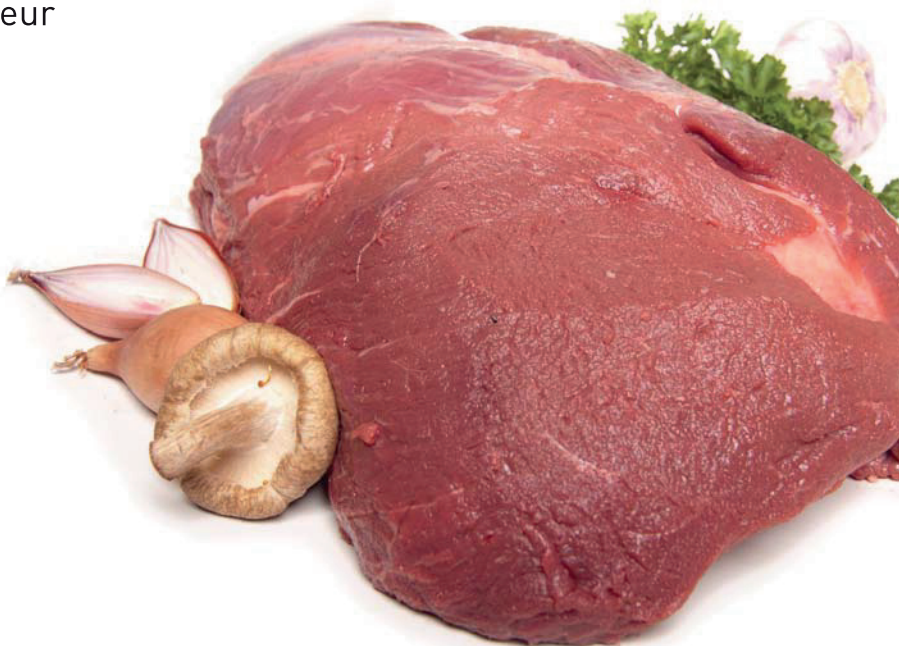




Wildzwijn procureur met peperkoeksaus

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg wildzwijnprocureur
6-8 sjalotten
1 bol knoflook
125 ml rode wijn
100 gr peperkoek,
naturel zonder
toevoegingen
15-20 kruidnagels
Zout, peper



Bereidingswijze:

De kruidnagels in de wildzwijnprocureur steken, in het gedeelte waar het meeste vet zit. Daarna met zout en peper kruiden.

De sjalotten schillen en in vieren snijden. De hele knoflook wassen en halveren. De procureur aan alle kanten kort aanbraden in een braadpan met olie. De sjalotten en knoflook toevoegen en kort mee braden.

De braadpan zonder deksel in een oven van 200°C voor 30 minuten laten braden. Daarna met water begieten en voor ca. 2-3 uur bij 160°C verder braden. Ondertussen de procureur steeds omkeren en met water bedruipen zodat er veel braadvocht ontstaat. Als de procureur zacht en mals is, uit de oven en de braadpan nemen en onder aluminiumfolie laten rusten.

Het braadvocht door een zeef in een sauspan gieten. Giet een beetje van de rode wijn over de sjalotten en de knoflook heen in de zeef en druk deze licht aan.

Voeg de rest van de rode wijn bij het braadvocht toe in de sauspan. Laat de saus voor ca. 5 minuten koken, daarna van het vuur afnemen. Voeg hier de peperkoek aan toe in kleine brokjes. Laat de peperkoek voor 1 minuut intrekken en klop daarna met een garde de saus tot een egale massa. Voeg daarna eventueel nog wat peperkoek toe tot de gewenste dikte van de saus is bereikt. Laat de saus daarna niet meer koken. Voor het opmaken van het bord het vlees in plakjes snijden en serveren met de saus.