

Everzwijnragout met wortels en aardpeerpuree met Brugge d'Or

Ingrediënten:

Ragout:

- 750 g everzwijn
- 3 el Brugge Boter
- 2 uien
- 1/8 l rode wijn
- 1/8 l vleesbouillon
- 60 g tomatenpuree
- 1 tl azijn
- peper en zout

Groenten:

- 2 rode wortels
- 1 dikke ui
- 1 pastinaak
- 1 rammenas
- 10 bladeren witte kool

Puree:

- 250 g aardperen
- 1 dikke peterseliewortel
- 200 g Brugge d'Or, geraspt
- peper en zout

Bereiding:

Ragout:

1. Het vlees in blokjes snijden en aanbakken in boter samen met de ui en peper en zout.
2. Nu de wijn en bouillon en tomatenpuree en azijn toevoegen en onder regelmatig omroeren op een zacht vuurtje een uur laten sudderen tot het vlees zacht is.

Groenten:

1. De wortels kuisen en met een dunschiller er fijne slierten van snijden.
2. De ui, de pastinaak, de rammanas en de witte koolbladeren grof snijden.
3. Al deze groenten half gaar koken in gezouten water.

Puree:

1. De aardperen en de peterseliewortel kuisen en in blokjes snijden en gaarkoken in water.
2. De aardperen en wortel dan mixen tot een gladde puree en hierbij de kaas en de kruiden doorspatelen op een zacht vuurtje tot de kaas gesmolten is en vermengd met de wortel en aardperen.

Tip: Vlees, groenten en puree opdienen met wat saus en peterseliesnippers

Smakelijk!

4 personen
90 min
Hoofdgerecht
2.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/everzwijnragout-met-wortels-en-aardpeerpuree-met-brugge-dor>