MAISON PRIMAGO

RAGOUT VAN ZWIJN

Ingrediënten voor 4 - 6 personen

- 750 gram zwijnenwang
- olijfolie
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- aromat naar smaak
- versgemalen peper
- 250 gram kastanjechampignons
- halve venkel
- 1 tl truffeltapenade of truffelpoeder of wat echt truffelvlokjes
- 3 stengels bleekselderij
- 1 el. rode wijnazijn
- 2 takjes peterselie
- 2 takjes rozemarijn
- 2 el tomatenpuree
- 1 tl Italiaanse kruiden
- 250 ml rode wijn
- 100 ml kookroom
- eventueel allesbinder

Bereiding:

Stap 1

Ui en knoflook in olijfolie fruiten, zwijnenvlees in blokjes snijden en kruiden met aromat, peper en paprikapoeder. Zwijn aan ui en knoflook toevoegen en braden met de in stukjes gesneden venkel, takjes rozemarijn en bleekselderij, rode wijn toevoegen en minstens 2 uur stoven. Af en toe beetje water toevoegen zodat het niet droog kookt.

Stap 2

Champignons schoonborstelen en in aparte koekenpan de in plakjes gesneden champignons bakken en samen met truffel aan zwijnenmengsel toevoegen.

Stap 3

Tomatenpuree naar smaak toevoegen. Even af laten koelen en dan room toevoegen. Afhankelijk hoe je het wilt serveren, kun je als het te waterig is nog wat allesbinder toevoegen.

Voor het serveren takjes rozemarijn verwijderen, weer opwarmen en garneren met gesnipperde peterselie. Je kunt dit gerecht eten met polenta (soort Italiaanse aardappelpuree), pasteitje, rijst of gebakken aardappel.

Bij dit gerecht is net als bij de stracotto ook heerlijke om gremolata toe te voegen.