

## Everzwijnragout in Nebbiolo-wijn

### Ingrediënten

Voor 4 personen:

1 kg jonge wildzwijn ragout  
40 gr boter  
1 bokaal bruine fond  
2 blaadjes laurier  
2 uien  
1 fles jonge Nebbiolo d'Alba  
250 gr bospaddestoelen  
2 sneetjes gerookte spek  
3 takjes peterselie  
Peper  
zout

### Bereidingswijze

Snij de repen spek in blokjes en snij de uien fijn. Laat het vlees in een kookpan aanbraden op een stevig vuur tot het goudbruin is, giet er de wijn over en krab het aanbaksel los. Bestrooi met peper en zout, voeg de laurierblaadjes en de takjes peterselie toe.

Laat de spekblokjes even aanbakken in een braadpan en voeg ze bij het vlees. Laat vervolgens de ui in dezelfde pan goudbruin kleuren en deglaceer met de bruine fond. Giet dat alles bij het vlees in de kookpan. Dek af en laat anderhalf uur stoven op een zacht vuurtje. De in kwartjes gesneden champignons een kwartiertje voor het einde toevoegen. Verder op smaak brengen. opdienen met peterselieaardappelen of kastanjepuree.

**Wijnadvies: Le Cecche Nebbiolo d'Alba, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort**