



## Wild Zwijn filet met paddenstoelen

### Ingrediënten

- 2 wildzwijn filets
- 1 sjalotje
- 250 gr gemengde paddenstoelen
- 25 gr. Boter
- 1 dl crème fraîche
- Fijngesneden peterselie
- Zout
- Peper
- 1 takje verse tijm
- Citroensap

### Bereiding

Verhit de boter in een pan en bak de wildzwijn filets aan elke kant ca. 6 minuten. Filets uit de pan en met zout en peper bestrooien. Filets warm houden. In achtergebleven braadvet fijngesneden sjalotje zachtjes goudgeel bakken. Paddenstoelen en tijm toevoegen en ca. 4 min omscheppend bakken totdat het vocht verdampt is. Crème fraîche erdoor roeren en op smaak brengen met zout, peper en citroensap. (een snufje suiker kan ook). Met peterselie bestrooien.

### Opties

Vervang de saus met bramencompote- cranberrycomplot ook lekker met gekruide peren.

## Wild Zwijn biefstuk met roomsaus

### Ingrediënten

- 4 wildzwijn biefstukjes
- 50 gr boter of margarine
- paddenstoelen
- 2 dl. Slagroom
- 1 el. Gehakte noten of gewelde rozijnen
- Wildkruiden

(tip: bestrooi de biefstukjes met een mengsel van tijm, paprikapoeder, peper en zout).

### Bereiding

Bestrooi de wildzwijn biefstukjes met wildkruiden. Verwarm de boter in een pan en bak hierin de biefstukjes aan beide zijden bruin (reken ca. 5 minuten aan iedere kant). Neem de biefstukjes uit de pan en serveer ze op verwarmde borden. Voeg de slagroom aan de bakboter toe en verhit het geheel al roerende. Voeg de noten toe en maak de saus op smaak af met peper. Lekker met peultjes, appelcompote en gebakken aardappelen.

### Opties

Vervang de saus met cranberrycomplot of gebruik de gekruide peren en gekruide appelpartjes.



## Wild Zwijn biefstuk met roomsaus

### Ingrediënten

- 4 wildzwijn biefstukjes
- 50 gr boter of margarine
- paddenstoelen
- 2 dl. Slagroom
- 1 el. Gehakte noten of gewelde rozijnen
- wildkruiden

(tip: bestrooi de biefstukjes met een mengsel van tijm, paprikapoeder, peper en zout).

### Bereiding

Bestrooi de wildzwijn biefstukjes met wildkruiden. Verwarm de boter in een pan en bak hierin de biefstukjes aan beide zijden bruin (reken ca. 5 minuten aan iedere kant). Neem de biefstukjes uit de pan en serveer ze op verwarmde borden. Voeg de slagroom aan de bakboter toe en verhit het geheel al roerende. Voeg de noten toe en maak de saus op smaak af met peper. Lekker met peultjes, appelcompote en gebakken aardappelen.

### Opties

Vervang de saus met cranberry-compot of gebruik de gekruide peren en gekruide appelpartjes.