



# Wildzwijnfilet met geroosterde knolletjes

en een saus van  
laurier en chocolade



# Wildzwijnfilet met geroosterde knolletjes

## en een saus van laurier en chocolade

2 PERS.



### Ingrediënten

2x 150 gr wildzwijnfilet  
1 pot Eyserhalte Wildsaus  
4 st aardpeer  
6 st miniwortel  
4 st Meloeskes uitjes  
4 st mini peterselie worteltjes  
6 st oesterzwammen  
3 laurierblaadjes  
20 gr pure chocolade  
20 gr roomboter  
Zout, peper, olijfolie

### Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 175 graden.
2. Kook de groenten beetgaar (behalve de oesterzwammen) en spoel ze koud af.
3. Doe de wildsaus in een sauspan, voeg de laurier toe en laat het geheel een beetje inkoken. Voeg op het laatste moment de chocolade en boter toe en roer tot een gladde saus en laat rusten.
4. Laat een grillpan warm worden met een beetje olie en grill de wildzwijnfilet aan alle kanten dicht. Neem uit de pan gaar verder in de voorverwarmde oven op 175 graden gedurende 6 minuten. Neem het vlees uit de oven en rol in aluminiumfolie en laat het 10 minuten rusten.
5. Grill de voorgekookte groenten en oesterzwammen met een beetje olie, en breng op smaak met zout en peper.

### Opmaak

Dresseer de groenten op het bord en snijd het vlees in plakjes om er bovenop te leggen. Maak het gerecht af met de chocoladesaus.

Bon appétit!

Met culinaire groet,  
**Martijn Verschueren - Chef**

EYSERHALTE  
EYS - WITTEM

tag @eyserhalte in je foto's!

T: 043 451 2290  
info@eyserhalte.nl

www.eyserhalte.nl

