



## Wildzwijn, asperges met dragonboter en een bolletje aardappelpuree

Datum: 20-04-2009  
Type gerecht: Hoofdgerecht  
Samengesteld door: Frank Theeuwen  
Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

#### **Wildzwijn:**

- wildzwijn
- 1 zakje wildkruiden
- 100 g roomboter
- 1 glas rode wijn
- 500 g gemengde paddestoelen
- 600 ml room
- Eventueel allesbinder
- zout
- peper

#### **Aardappelpuree:**

- 700 g aardappelen
- roomboter
- room
- peterselie

#### **Asperges met dragonboter:**

- 1 kg witte asperges
- 90 g roomboter op kamertemperatuur
- 2 eetl. verse fijngehakte dragon

### Bereidingswijze:

#### **Wildzwijn:**

Bestrooi het wildzwijn met de wildkruiden. Verhit de boter in een braadpan. Bak het wildzwijn rondom bruin op middelhoog vuur. Blus af met de wijn en voeg de paddestoelen toe. Zet het vuur laag, doe een deksel op de pan en laat het zwijn in ongeveer 15 minuten zachtjes garen, afhankelijk van de dikte van het vlees. Haal het vlees uit de pan en voeg de room toe. Bind de saus eventueel met een beetje allesbinder en voeg naar smaak nog wat zout en peper toe.

#### **Aardappelpuree:**

Schil de aardappelen, snij ze in grote stukken en kook ze met wat zout. Maak een puree van de aardappelen en voeg roomboter, de room en de fijngesneden peterselie toe.

#### **Asperges met dragonboter:**

Schil de asperges met een dunschiller. Snij het onderste houtig stukje eraf. Doe de asperges in een stoommand en zet die boven kokend water. Leg het deksel op de pan en laat, afhankelijk van de dikte, in 15 tot 20 minuten, gaar stomen. Controleer de gaarheid met de tanden van een vork. Neem de asperges uit de stoommand en laat kort onder de koude kraan schrikken om het kookproces te stoppen. Laat ze uitlekken en zet weg.

Klop de boter met de dragon romig in een kom.