

Tagliata di cinghiale

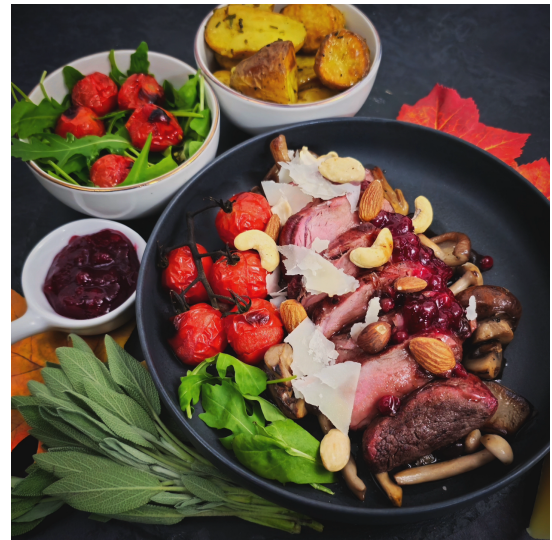
4 personen

40 minuten

Tagliata is een echte Italiaanse klassieker. Het woord Tagliata komt van het woord tagliare, wat 'snijden' betekent en tagliata wil zeggen 'gesneden' in het Italiaans. In dit recept kiezen we niet voor rundvlees maar wel voor everzwijn! En daarbij combineren we heerlijke herfst- en winter smaken: noten, veenbessenkonfijt, ...

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 800 à 1000 gram everzwijnfilet
- een 240 ml wildfond
- 2 eetlepels balsamico azijn
- 20 gram verse salie
- 3 potjes veenbessenkonfijt van bij ons in de winkel
- 2 bakjes honingtomaatjes, 360 gram
- 125 gram rucola
- 800 gram gebakken krieltjes
- 100 gram Parmezaanse kaas
- 1 bakje notenmix, 190 gram
- 160 gram gebakken bospaddenstoelen
- olijfolie
- peper en zout



 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 120 graden.
2. Leg de everzwijnfilet op een bakpapier op de rooster met het vetlapje naar boven. Gaar tot een kerntemperatuur van 60 graden.
3. Zet de krieltjes afgedekt in bijvoorbeeld een Pyrex mee in de oven, deze kunnen rustig mee opwarmen. Hetzelfde doe je met de bospaddenstoelen.
4. Ondertussen kan je de saus maken: doe de wildfond in een steelpannetje op een middelmatig vuur.
5. Scheur de salieblaadjes in 2 en doe ze samen met de takjes, 2 eetlepels balsamico en 1 potje veenbessenkonfijt in het steelpannetje. Roer en breng zachtjes aan de kook. Laat het geheel een beetje inkoken, zodat het een dikke saus wordt.

6. Zet het vuur uit, verwijder de salieblaadjes uit de saus en doe een tweede potje veenbessenkonfijt erbij, roer alles goed.
7. Rasp of snij de Parmezaanse kaas in schilfers en zet opzij.
8. Wanneer de everzwijnfilet z'n kerntemperatuur heeft bereikt haal je deze uit de oven en verwijder je het touwtje en de rozemarijn, hou het vetlapje bij.
9. Verwarm ondertussen de oven verder tot 220 graden.
10. Verwarm een koekenpan of grillpan op een hoog vuur en doe het vetlapje samen met een scheut olijfolie in de pan.
11. Grill de everzwijnfilet kort maar heet aan alle kanten. Denk eraan, de filet is al gaar, we willen nu enkel dat lekkere korstje!
12. Haal de filet uit de pan en laat even rusten.
13. Pof ondertussen de honingtomaatjes in een ovenschaal in de oven tot ze wat kleuren en barsten.
14. Warm desnoods het sausje terug wat op.
15. Snij de everzwijnfilet in plakjes, leg ze op de borden en giet er een beetje van de saus over. Bestrooi met de Parmezaanse kaas schilfers en wat noten. Werk af met veenbessenkonfijt.
16. Serveer met een slaatje van rucola, de honingtomaatjes, een beetje olijfolie en peper en zout, de gebakken krieltjes en de bospaddenstoelen.

Smakelijk!