Dit recept komt uit het boek *Kookkunsten met wild - topchefs koken met wild van Het Nationale Park De Hoge Veluwe*. Het recept is van chef-kok Marco Westmaas.

**Hoofdgerecht**

**Wild zwijn met rode biet, spitskool en jus van bundelzwam**

**Ingrediënten** (4 personen)

* 600 g wild zwijnfilet
* peper en zout
* zonnebloemolie
* 50 g boter
* klein beetje kippenbouillon
* 2 grote rode bieten
* olijfolie
* 1 spitskool
* 200 g bundelzwam
* olie of boter

**Bereidingswijze**

Bestrooi de wildzwijnfilets met peper en zout en bak ze goudbruin aan in zonnebloemolie. Voeg daarna 50 g boter toe en haal de filets uit de pan. Leg de filets op een ovenrek en blus de pan af met een klein beetje kippenbouillon.

Kook de bieten. Giet ze af en laat ze afkoelen. Snijd ze dun op de snijmachine en steek ze uit met een ronde vorm. Marineer ze vervolgens met olijfolie.

Snijd het uiteinde van de spitskool eraf. Haal de bladeren los, snijd de nerf eruit en snijd de bladeren in reepjes. Stoof de kool gaar in water.

Gaar de wildzwijnfilets in de oven op 160°C.

Stoof de schoongemaakte paddenstoelen in olie of boter.

**Afwerking**

Leg de uitgesneden bietenrondjes in één lijn op het bord. Snijd de wildzwijnfilet in plakken en leg ze op de bieten. Leg daar overheen de gestoomde spitskool en paddenstoelen en schenk de jus eromheen.

**Wijntip**  
2006 Aldás Egri Bikavér, Domaine St. Audrea, Eger, Hongarije.