**Holzfällersteak van everzwijn**

**Everzwijnsteak
rode uien
spekjes
aardappelen
boter
paprikapoeder
uienpoeder**
**knoflookpoeder
kruidnagelpoeder
jeneverbessen
olijfolie**[**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)
**cranberrycompote
tomatenpuree
maïszetmeel
peper en zout
peterselie**

**Houthakkerssteak**. Maak een droge rub van zacht paprikapoeder, uienpoeder, knoflookpoeder, kruidnagelpoeder, geplette jeneverbessen, peper en zout. Wrijf de everzwijnsteaks er grondig met in. Ze moeten rondom een mooi laagje van de rub hebben. Leg ze een uurtje te marineren in een badje van olijfolie. Keer ze in die tijd een paar keer om.

Bak de steaks, net voor het opdienen, in een kleefpan met bruisende boter tot ze rondom mooi gekorst zijn. Giet een scheut water in de pan en dek af. Laat nog een paar minuutjes staan op zeer laag vuur. Zet de pan daarna en nog steeds afgedekt, naast het vuur weg en laat het vlees een paar minuutjes ontspannen.

**Wildsaus**. Zeef het braadvocht uit de pan en voeg indien nodig nog extra wildfond toe. Breng aan de kook. Voeg naar smaak veenbessencompote toe. Verdiep de smaak van de saus met een paar eetlepels tomatenpuree. Bind de saus met wat maïszetmeel opgelost in water.

**Uien met spekjes**. Snijd een paar rode uien in reepjes. Bak ze in boter tot ze glazig zijn. Voeg een 100 gram of meer spekjes toe. Roerbak tot de spekjes krokant en de uien gekaramelliseerd zijn. Zet warm weg.

**Bratkartoffeln**. Kies voor kleine vastkokende aardappelen. Kook ze 20 minuutjes in de pel. Laat even afkoelen tot ze handelbaar zijn. Verdeel ze in partjes, schillen hoeft niet. Bak ze in bruisende boter in een antikleefpan tot ze rondom goudbruin zijn met een krokant korstje. Kruid met peper en zout.

**Op het bord.** Leg een steak op voorverwarmde borden en overgiet die rijkelijk met wildsaus. Schep daarnaast een portie uitjes met spek en tenslotte een portie gebakken patatjes. Werk af met plukjes peterselie. Dien op met een grote frisse pint bier!