

Ingrediënten voor 4 personen

12 wild zwijnmedaillons, 1/2 el  
fijngesneden lavendelbloemetjes,  
zout, peper, 2 el olie, 3 el  
lavendelhoning (acacia kan ook),  
12 tamme kastanjes (blik), 1 el  
blanke rozijnen, 2 dl wildfond.

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Hartig  
**Soort\_gerecht:** Feestmaaltijd  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## wild zwijnmedaillons met lavendel en kastanjes

Deze malse medaillons van wild zwijn worden verrassend gemarineerd in lavendelhoning en daarna gestoofd. Ook bij de bijgerechten zijn heel feestelijk: een in zeezout gepofte aardappel, roergebakken schorseneren en gebakken gerookte ham (met zijn drieën in een apart recept).

### Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 180 gr., vlees bestrooien met lavendel, zout en peper, olie verhitten in ovenvaste pan en medaillons aan beide zijden 3 min bruin bakken, daarna met honing bestrijken, kastanjes, rozijnen en wildfond toevoegen, pan in het midden van de oven zetten.

### Bereidingswijze

Medaillons nog 8 min laten garen.

### Serveertips

Serveren me de saus, krokante hamgalette, een gepofte aardappel en roergebakken schorseneren (apart recept).