

3-12-2019

Kookavond

Everzwijnkroon met jus van truffel in wintergroentjes en soezenaardappels

Nodig:

- 1 kg everzwijnkroon
- 1 blikje truffeljus
- ¼ l wildfond
- 1 scheut porto
- 1 el griessuiker
- 50 gr goede boter
- Peper, zout en rozemarijn
- Bakboter
- 8 jonge worteltjes
- 4 kleine raapjes
- 16 spruiten
- **Voor de soezenaardappels:** 800 gr aardappelpuree, margarine, 150 gr bloem, 2.5 dl water en 3à4 eieren

Zo maak je het:

- Kruid het vlees met peper en zout en wat gehakte rozemarijn (of Provençaalse kruiden) kleur het everzwijn vlees aan in bakboter, leg in een ovenschaal en bak +/- 25 min op 180°C.
- Kook de wildfond in met de porto, suiker en truffeljus.
- Werk af met blokjes ijskoude goede boter.
- Kook de groentjes beetgaar in gezouten water en stoof daarna de groenten apart aan in boter en breng op smaak met peper en zout.
- Bereid de aardappelpuree:
- Draai na het koken door een roerzeef (passe-vitte) om gladde puree te bekomen en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
- Bereid daarna het soezendeeg:
- Breng 2.5 dl water aan de kook in een kookpot en smelt er 100gr bakboter in.
- Voeg er in 1 keer de 150 gr bloem aan toe en laat alles al roerend drogen op een laag vuur, tot er een deegbal ontstaat die loskomt van de bodem.

- Haal de kookpot van het vuur en roer er krachtig één voor één de eieren door.
- Meng het soezenbeslag goed onder de aardappelpuree en kruid eventueel nog wat bij met peper en zout.
- Vorm met twee lepels quenellen (langwerpige bolletjes) van het beslag en bak ze lichtbruin en knapperig in de friteuse.
- Laat ze kort uitlekken en leg ze in een kom bekleed met keukenpapier.
- Dresseer een bord met de warme groentjes, leg enkele everzwijnkroontjes, giet er wat saus over en er omheen, leg enkele soezenaardappels erbij.