



Blanquette van kalfszwezerik, escargots en artisjokken

Benodigheden: 2 kg kalfszwezerik, mirepoix, anglaise, bloem, paneermeel, 50 plakken ontbijtspek, 3 escargots p.p., 1 kg champignons. 15 kleine artisjokken, mirepoix, 3 citroenen, roomboter. 1 kg dikke truffelaardappelen.

Saus van 250 gram roomboter, 3 dl witte wijn, smaakstoffen, 2 teentjes knoflook, ½ bos peterselie, sap van 2 citroenen.

Rode bietenrisotto: 1 ui, 100 gram boter, 300 gram arborio rijst, 6 dl rode bietensap, smaakstoffen, 1 fuet worst, ½ bos kervel. Mini ijsknijper.

Werkwijze: Groentefond trekken en de gewassen **kalfszwezerik** 30 minuten zachtjes garen. Uit de fond halen en het vlies verwijderen. Verdelen in 2 à 3 stukken p.p.

Verwennen met iets zout en peper, door de bloem halen, dan door de anglaise en als laatste door het paneermeel en **krokant frituren**.

Truffelaardappelen schillen, wassen en tot stroo aardappelen schaven.

Escargots droogdeppen, omwikkelen met ontbijtspek en kort bakken.

Champignons door de helft snijden en bakken.

Verse groentefond trekken en het sap van 3 citroenen erbij doen.

De kop van de **artisjokken** wegsnijden, stampers verwijderen, steel schillen en 20 minuten zachtjes garen.

Uit het vocht halen en de **artisjokken doormidden** snijden. **Droogdeppen en kort bakken.**

Risotto maken volgens bekend recept. **Gesmolten boterpeterselie saus maken.**

Opmaak: Eerst een proefbord maken. De bedoeling van dit bord is om alles speels en kleurrijk over het bord te verdelen.

Wijnsuggestie:

Chateau de Raousset 2011



Beaujolais Village blanc: gemaakt van de chardonnay druif. De smaak is van citrusfruit en perzik en lichte grill smaken. De wijn is ongecompliceerd en vriendelijk.