



Courgette bloem gevuld met Fregula Sarda

Benodigheden: 22 Courgettebloemen, 200 gram Fregula Sarda, 1 ui, 2 liter runderfond, 1 roomboter, 1 fles pompoen, 2 fuetworsten. 2 Affila Cress. 1 doosje viooltjes.

Werkwijze: Pompoen schillen, in stukken snijden en met iets runderfond 10 minuten koken.

Af laten koelen en pureren in de blender. **De helft** van de **pompoencoulis afslappen** met runderfond. **Ui fijn snipperen**, fruiten in de roomboter en de fregula toevoegen, beetje voor beetje de afgeslachte pompoencoulis toevoegen en **10 minuten garen zoals risotto**.

Koud spoelen om het garings proces te stoppen. **Een fuetworst** in een **fijne brunoise** snijden, bij de **gekookte fregula** doen alsmede **enkele lepels pompoencoulis**.

De stampers uit de **courgettebloemen** halen en met een **kleine spuitzak**, de **fregula** in de **geopende bloemen** spuiten. In een **beboterde slede** leggen en **napperen** met iets **fond**.

Afdekken met alufolie en 15 minuten garen in de oven bij een temperatuur van 150°C.

Een fuetworst in zeer dunne plakken snijden en op de borden in een ring leggen.

Saus maken van de pompoencoulis, op de borden een kleine ring van plakken fuetworst maken met daarin de courgette bloem en ernaast de saus serveren en als garnering takjes Affila Cress en viooltje.