



### **Filet van konijn met een lizensaus en jonge groenten**

**Benodigheden:** konijnerugfilets, braadboter, **groenten:** sojascheuten, haricots verts, snijbonen, topinambour, erwasperges, groene asperges, zoete aardappels.

**Anna-aardappelen en Chips. Lizensaus:** gekookte linzen, prei, venkel, tomatenpuree, scheut room, teentje knoflook, salami. **Bakjes van bananenblad.** Twee doosjes Sakura Cress.

**Werkwijze:** Konijnerugfilets kruiden en in de hete braadboter heel snel dicht schroeien. Straks enkele minuten opwarmen in de oven.

Grote casseroles met heet water opzetten en de **haricots verts** in schuine tranches snijden, **snijbonen** door de snijmolen halen, onderste helft van de groene **asperges** schillen en in schuine tranches snijden, **topinambour** (aardperen) goed wassen, in kleine stukken snijden en in ongeveer 7 à 8 minuten gaar koken.

**In gelijke plakken snijden. Groenten** enkele minuten **blancheren** en **koud spoelen**.

**Zoete aardappels** schillen, in de lengte in vieren snijden, vervolgens in kleine blokjes en deze 5 minuten blancheren. **Sojascheuten** wassen en erwasperges op de juiste lengte snijden. De groenten in de wok met iets boter opwarmen, dan de topinambour en zoete aardappel (eventueel separé) en als laatste de soja scheuten.

**Twee kg aardappelen schillen** en op de **Mandoline** in zeer dunne plakken schaven.

Wassen, droog deppen en royaal besprenkelen met olie, iets zout en Provençaalse kruiden. Op geoliede bakplaten **twintig dakpansgewijze** rondjes van deze aardappelen maken en in een oven van 180°C gaar roosteren. Controleren of het niet vast zit.

**Van 1 kg bonken Chips maken. Lizensaus is klaar.**

**Opmaak:** Onder aan het bord de plak geroosterde Anna-aardappel met **erop** de gebakken filet, genappeerd met de linzensaus.

Versieren met mooie plakken chips en takjes Sakura Cress.

De groenten verdelen in de bananenbakjes (Tartelettes) en deze boven de aardappel plaatsen.