



Gebakken kalfszwezerik op een bedje van boerenkool

Benodigheden: 3½ kg kalfszwezerik, bloem, braadboter. **Roomsaus.**

Twee zakken gesneden boerenkool. **Twee kg aardappelen**, 100 gram roomboter, 200 cc crème fraîche. Een bleekselderij. Een koolraap. **Erwtensjes**, mini bakjes.

Aardappelsoesjes van 200 gram melk, 100 gram margarine, 100 gram bloem, 200 gram eieren(4), mespunt zout. **600 gram aardappelpuree** met een halve bos gehakte peterselie, 100 gram Parmezaanse kaas en 200 gram gehakte zwarte olijven.

Werkwijze: Court-bouillon maken. **Zwezerik** goed wassen en tien minuten blancheren. Huid verwijderen, verwennen met zout en peper, in dunne plakken snijden, door de bloem halen en kort bakken.

Koolraap schillen en op de mandoline, heel dun schaven. Vier minuten blancheren in kokend water met zout, koud spoelen, droogdeppen. Bestrooien met 3 à 4 eetlepels tempurameel en met de hand losse bolletjes maken. **Zwemmend** krokant frituren.

Bleekselderij stengels schillen en dunne schuine tranches snijden. Kort blancheren.

Zes honderd gram aardappelen schillen, in vieren snijden en 20 minuten koken.

Pureren, vermengen met de peterselie, olijven en Parmezaanse kaas.

Soezenbeslag: melk met zout en margarine aan de kook brengen. Pan van het vuur halen en de bloem in een keer met de spatel erdoor vermengen. Op een zacht vuurtje garen en overhevelen naar een koude bekken. De losgeslagen eieren, beetje voor beetje er door roeren en dan **vermengen** door de **aardappelpuree**.

Met de quenelle knijper, quenelles maken en **zwemmend** frituren.

Boerenkool in een ruime kookpan met kokend water, vier minuten blancheren, koud spoelen en goed uitknijpen. **Puree** maken van 2 kg aardappelen en vlak voor het serveren vermengen met de geblancheerde boerenkool.

Zwezerik à la minute bakken, flamberen met b.v. Cognac en blussen met 5 dl koksroom.

Zeven.

Opmaak: Met behulp van een ring in het midden de boerenkoolpuree met daarop gesoigneerd plakjes bleekselderij. Zwezerik hierop leggen en als decoratie de gefrituurde koolraap.

Rondom het bord wat roomsaus serveren met links een quenelle aardappelsoesje en rechts het bakje met **erwtentijs**.