



### **Gegrild speenvarken met een spaghetti van snijbonen**

**Benodigheden:** 2½ kg. speenvarken, grilpannen. Rösti van 8 bonken, 1 ei, 50 gram tempurameel, 1 bieslook, zout/peper. Stekers, Olijfolie. Twee gegaarde rundstoofvlees. Twee kg. lange snijbonen, 150 gram roomboter. 1 kg. oesterzwammen. 8 dl. saus van het stoofvlees, 250 gram diepvries Finse vossenbessen. 2 doosjes Affila Cress.

**Werkwijze:** Bonken schillen, wassen, raspen. Uitknijpen en vermengen met zout/peper, 1 ei, tempurameel, gesneden bieslook.

**16 hoopjes maken**, goed aandrukken, pletten en in de olijfolie aan beide kanten bakken. Mooi rond uitsteken. Stoofvlees plukken, aanmaken met iets gebonden stoofvocht en verdelen op de Rösti's. De rest van het stoofvocht op smaak brengen en lichtelijk binden.

**Snijbonenspaghetti:** Uiteindes van de snijbonen verwijderen en op z'n kant met een **brede dunschiller**, dunne slierten spaghetti schaven. In ruim kokend water met iets zout aan de kook brengen en 1 minuut blancheren. **Koud spoelen en goed laten uitlekken.**

**Au Beurre opwarmen.**

**Speenvarkenfilet** kort grillen in de grilpannen zodat er mooie strepen ontstaan.

In de oven op 120°C. ongeveer 25 minuten garen. **Kerntemperatuur 50°C.**

**Verdelen in dikke plakken.** **Oesterzwammen** in reepjes snijden en kort in hete boter bakken en verwennen met peper/zout.

**Opmaak:** Klein beetje saus op de borden met daarin de **rösti** met daarop het gebonden **stoofvlees**, enkele **vossenbessen** en een takje **Affila Cress**.

Ernaast een **eetlepel spaghetti snijbonen** en er tegenaan twee plakken **gegrilde speenvarken**. Afmaken met een eetlepel gebakken **oesterzwammen**.

Wijnsuggestie:



**Chianti Classico Altadonna 2013**

*Wijnhuis:* nelle cantine di Gaiole in de chianti streek

*Druiven:* 100%

*Kenmerken:* Intens rode volle kleur; stevig met intense aroma's van fruit zowel op de tong als in de afdronk