



### **Haasmedaillons van het Livarvarken met een Westmallesaus**

**Benodigheden:** 20 Medaillons, braadboter.

**Saus:** 200 gram gewelde pruimen, 1 flesje Westmalle dubbelsaus, bruine allesbinder, smaakstoffen. Twee doosjes Affila Cress.

Vijfhonderd gram Cantharellen. 20 Chiconettes (kleine witlof), 1 liter sinaasappelsap.

**Puree van:** 1½ kg. bonken, ½ halve knolselderij, 1 liter kookroom, 150 gram roomboter, 100 gram Beluga linzen, ½ bos bieslook. **Strudeldeeg** (400 gram bloem, 40 gram olijfolie, 2 eieren, 130 gram water, zout) 5 eieren. Bakmatten. 2 doosjes Shiso Purple.

#### **Werkwijze Knolselderij/aardappelpuree**

**Knolselderij** schillen, en een halve knol in kleine stukken snijden, garen in **de kookroom**, afgieten en pureren.

**Bonken** schillen, in vieren snijden, wassen en **20 minuten** koken, afgieten, droog koken, pureren. De geweekte **Beluga linzen** ongeveer **10 minuten** garen en afgieten.

**Aardappelpuree** met de **knolselderijpuree** vermengen en binden met **4 eidooiers en 150 gram gesmolten boter**. (het moet een **stevige spuitbare puree** worden)

Als **laatste de linzen** en de gesneden **bieslook** er onder spatelen.

**Strudeldeeg flinter** dun uitrollen, insmeren met **losgeslagen eieren** en iedere keer een baan puree spuiten. Deze **drie keer** oprollen, **uiteindes** dicht maken en op de **bakmatten** leggen.

**Bestrijken met eierstruif** en tien minuten bakken.

**Verdelen en rechtop** op de borden zetten met een takje **Shiso purple**.

**Chiconettes** lichtelijk aanbakken, in een slede leggen en napperen met het sinaasappelsap, afdekken met **alu-foliepapier**. In de **oven** van 170°C ongeveer **30 minuten garen**.

**De chiconettes** uit het vocht halen en het vocht lichtelijk binden.

Terug leggen in het gebonden vocht en opwarmen in de oven.

**Cantharellen** kort bakken. **Saus:** Gewelde pruimen in stukken snijden en met het bier in de blender pureren, opwarmen en indien nodig binden. Op smaak brengen.

**Opmaak:** In het **midden** van de **warme borden** het gebakken **Medaillons** leggen met rechts de **pruimensaus**, links de **Chiconette** en er tussenin de **strudel pureestaaf**.

Voor het vlees een **eetlepel cantharellen** en een takje **Affila Cress**.