



Lamshaasjes in Crèpinette

Benodigdheden lamshaasjes: 2½ kg. lamshaasjes, 1 kg. Crèpinette. Croma. Bruine saus.

Boerenkoolpuree: 2 kg bonken, 150 gram roomboter, scheut slagroom, 1 stronk boerenkool, 2 wortels. Grote ijsknijper of een spuitzak.

Garnering: 2 komkommers, 500 gram eekhoortjesbrood, 1 kg. sjalotten, ½ fles rode wijn, 200 gram Finse vossenbessen. Takje frisée.

Werkwijze: Borden warm zetten. Passende casserole met water en **iets zout op het vuur zetten.**

Nerven van de boerenkool wegsnijden en de kool in Chiffonades snijden.

In 2 of 3 partijen ongeveer 4 minuten blancheren, koud spoelen en het **vocht eruit knippen.** Wortels schillen en in **brunoise snijden, 8 minuten blancheren.**

Aardappelpuree: Casserole op het vuur zetten, aardappelen schillen, in vieren snijden, wassen en **20 minuten koken.** Afgieten, droog koken, pureren en verwennen met gesmolten boter, room en de brunoise geblancheerde wortels.

Als laatste de boerenkool die nu een hele frisse groene kleur krijgt.

Garnering: Het **eekhoortjesbrood** in achten snijden en bakken. De **komkommers** schillen en **3 mm.** dun schaven op de **mandoline,** vervolgens in **brunoise** snijden.

Sjalotten schoonmaken en in iets olie garen, blussen met de rode wijn en verder inkoken.

Bruine saus op smaak brengen.

Lamshaasjes: Crèpinette wassen, uitknippen, spreiden op de werkbank of op snijplanken.

Droogdeppen. Haasjes verwennen met peper en zout, **omwikkelen** met de **Crèpinette** en

à la minute, 4 minuten bakken, doormidden snijden en warm houden.

Opmaak: In het midden van de warme borden een **bolletje boerenkoolpuree** met daarop **2 stuks lamshaasfilet**, gearneerd met een **takje frisée**.

Er naast een **eetlepel saus** en speels op de borden het **eekhoortjesbrood, sjalotten, komkommer en de vossenbessen**.

Wijnsuggestie:



Domaine Allard Cotes du Rhône

De Nederlanders Angelique en Rutger zijn wijnboeren in Frankrijk en maken prachtige wijnen en gebruiken een minimum aan bestrijdingsmiddelen om een toegankelijke fruitige rode wijn te maken samengesteld uit de druivensoorten Carignan, Syrah en Grenache. Het resultaat: een betoverende neus, een mond vol rood fruit en een lange afdronk.

Deze wijn is geassembleerd en gebotteld door Seth van Wersch van Maxwijn.