



### **Longhaas met scheermessen en zwarte linzen**

**Benodigheden:** 2½ kg Runder longhaas, braadboter, 1½ kg scheermessen, witte wijn. ½ liter kookroom, Pernod, sap van 1 citroen, 1 bos peterselie, 4 teentjes knoflook.

600 gram **zwarte geweekte linzen**. **Alu-folie**. **Groentechips**.

**Kleine éclairs** van 100 gram water, 50 gram margarine, mespunt zout, 50 gram bloem, 2 eieren. Bakmat, spuitzak, glad spuitje.

**Knolselderie puree:** 3 bonken, 500 gram restjes knolselderie van het voorgerecht, 50 gram roomboter. 20 plakken Parmaham.

**Werkwijze scheermessen:** Op hoog vuur wat olijfolie verhitten in een braadpan en de scheermessen erbij doen. Giet een flinke scheut witte wijn erover en met het deksel op ongeveer vijf minuten koken. **Vang het vocht op en zeef dit.**

Haal het scheermessenvlees uit hun schelpen, **snijd het maagje** in het middelste stuk eruit. Het kookvocht met de witte wijn, kookroom, uitgeperste knoflook, smaakstoffen en citroensap aan de kook brengen. Tien minuten zachtjes koken en eventueel lichtelijk binden.

**Op het laatste moment de gehakte peterselie toevoegen.**

**Kleine éclairs** bakken en het kapje wegsnijden en bewaren. **Knolselderie puree** maken en vullen in een spuitzak. Mooie gelijke bolletjes puree in de éclair spuiten, bedekken met een opgevouwen plak Parmaham en het kapje er bovenop zetten.

**Zwarte linzen beetgaar koken. (10 à 15 minuten?)**

**Longhazen** kruiden en ongeveer 7 minuten bakken, afhankelijk van de dikte en even inpakken in alu-folie.

**Braadvocht grotendeels** uit de koekenpannen verwijderen, klein scheutje olie erin en de sliertjes scheermessen twee minuten bakken.

**Longhaas in plakken snijden** en serveren met de scheermessen, gehakte peterselie, linzen, chips en de éclair.

Wijnsuggestie:



**Mont Gras Carmeneré.**

De carmenere is een druif die alleen in Chili voorkomt. Aroma's van pruim en bramen, rijp fruit, chocolade. Heeft een lange afdronk. Gebied Regio Colchagua. Stevige smaak, vol, harmonisch, met goede tannine structuur. Rijp rood fruit, specerijen en een lange klinkende afdronk. Volle geur van rood fruit, aardbeien(jam), pruimen, tonen vanille, iets specerijen en bij het ouderen leer aroma's en bijenwas.