



Maïshoen suprême met amandelen

Benodigdheden: 16 maïshoenfilets, braadboter, amandelstaafjes.

Saus: sojasaus, rode wijn, 1 liter bruine fond, mirepoix, ½ kg gepureerde champignons.

Twee zakken paarse chips, 16 kleine hamwitlof, 2 citroenen, 16 plakken

Schwarzwalderschinken, 16 artisjokkenbodems, 2 dikke wortelen, 1 courgette, 1 bieslook, 400 cc crème fraîche, allesbinder, 2 doosjes Basil Cress.

Werkwijze: In een casserole, de **witlof** met citroensap doen, kokend water hierover en enkel borden als gewicht hierop leggen en ongeveer 30 minuten zachtjes garen.

Goed laten uitlekken en **omwikkelen met de ham**.

In mooie schuine tranches snijden en even opwarmen in de oven.

Groenten: Artisjokkenbodems recht snijden en met het vocht opwarmen. Courgette en wortels in mooie brunoise snijden en kort blancheren. Crème fraîche verwarmen en lichtelijk binden met Allesbinder. Gesneden bieslook en geblancheerde groenten erdoor spatelen. Verdelen op de artisjokkenbodems. **Amandelstaafjes** bruneren in de oven.

Vlees kruiden en aan alle kanten dicht schroeien, overhevelen op een bakplaat met het braadvocht en ongeveer 15 minuten verder garen in de oven op 150°C.

De braadpan déglaceren met de rode wijn, sojasaus, bruine fond, mirepoix, smaakstoffen. Even doorkoken en dan zeven.

Gekookte **champignons** in de cutter pureren en bij de saus doen.

Opmaak: In het midden de saus met daarin de getrancheerde maïshoen en bovenop de amandelstaafjes met de Basil Cress.

Links de gevulde artisjok en **rechts** de getrancheerde witlof alsmede enkele chips.