



### **Paupiette van wildzwijn en bleu d'Auvergne**

**Benodigheden:** Borden warm zetten, 2½ kg wildzwijnzadelfilet, braadboter, prikkers. 500 gram bleu d'Auvergne, 500 gram cantharellen, 5 granny smith. 2 doosjes Vene Cress, 1 bosui, 2 doosjes Affila Cress, 2 doosjes kruiden boursin.

**Werkwijze:** Het vlees kruiden, kort aanbraden en in de oven van 130°C garen tot 42°C. In dunne plakken, insmeren met kruiden boursin en rol deze strak op. Indien nodig met een prikker vastzetten. Doormidden snijden. Afdekken en 8 minuten **opwarmen**.

**Appels** uitboren en in de boter kort bakken. **Bleu d'Auvergne** in kleine blokjes snijden en koel bewaren. **Bosui** in zeer dunne ringen snijden, wassen en drogen.

**Cantharellen** in zeer hete braadboter kort bakken.

**Hete bliksem** van 2 kg kruimige aardappelen, 2 pink lady appels en 2 granny Smith appels.

**Werkwijze:** Appels en aardappelen schillen, in blokjes snijden en 20 minuten koken. Vocht afgieten, droog koken en met de stamper pureren.

**Opmaak:** De hete bliksem als een halve maan op de borden verdelen met daarop de paupiettes, cantharellen, gebakken appels, stukjes kaas, ringen bosui, Affila Cress.

Wijnsuggestie:



**Barón deValdecañas**

Gran Reserva 2009 13 %

Gemaakt van Granacha, Tempranillo en Cabernet Sauvignon door Bodegas San Valero uit de wijnregio Aragon van het topjaar 2009, 20 maanden gerijpt op Frans eiken en al ruim 5 jaar op fles. Volle diep rode wijn met de smaken van rood fruit en vanille en de geur van cacao en rokerig eiken.