



Puree van doperwten en stoofvlees

Benodigheden: 3 kg bonken, 800 gram doperwten, 9 gestoofde sucadelappen, ½ kg schorseneren, 100 gram boter, 200 cc crème fraîche, olie met gepureerde peterselie, balsamico crème, confetti mix. **Vierkante steker.**

Werkwijze sucadelappen: vlees lekker kruiden en aan alle kanten dichtschroeien, mirepoix fruiten en samen met het vlees, water, 3 zakjes vleesjuspoeder, tijm, laurier, kruidnagel ongeveer 2 uren stoven. Vlees uit de saus halen en plukken. **Saus zeven** en gedeeltelijk lichtjes binden met allesbinder. **Geplukt vlees onder de saus roeren.**

Doperwten 4 minuten blancheren en koud spoelen. **Schorseneren** goed wassen en met een dunschiller dunne plakken trekken. **Twee minuten** blancheren in kokend water, koud spoelen, droogdeppen en mooi **goudbruin** frituren. **Bonken** in vieren snijden en 20 minuten koken. Afgieten, pureren met de handmixer, vermengen met crème fraîche, gesmolten boter en doperwten.

Opmaak: Op de borden **dunne strepen** strekken van peterselieolie en balsamico crème. In het midden met behulp van de vierkante steker, doperwtenspuree 2 cm dik erin spuiten en als laatste het stoofvlees. Garneren met confetti mix en gefrituurde schorseneren.