

# Zwezeriken met spitskool en portosaus



## Ingredienten

## Bereiding

voor 4 personen

- 4 lamszwezeriken van ongeveer 100 gram –
- 1 spitskool
- 1 aardappel
- 2 el bloem
- 1 sjalot, fijngesnipperd
- 100 ml witte porto
- 4 el bruine gelatineuze kalfsfond
- peper - zout - boter

### Bereiding

Neem een kom met water en doe er flink wat zout in. Laat de zwezeriken hier enkele uren in weken.

Was de spitskool, verwijder de buitenste bladeren en snijd de rest van de kool in fijne reepjes. Stoof de reepjes aan in een klontje boter gedurende 10 minuten. Kruid met peper en zout.

Schil de aardappel en snijd of schaaf hem in ultradunne schijfjes. Verhit de frituurpan op 180 graden. Bak de schijfjes aardappel in het frituurvet gedurende 2 a 3 minuten tot ze goudbruin en krokant zijn. Laat de plakjes uitlekken op keukenpapier en strooi er wat zout over.

Haal de zwezeriken uit het gezouten water. Breng nieuw gezouten water aan de kook in een pot op het vuur en blancheer de zwezeriken er kort in. Laat ze vervolgens uitlekken en afkoelen. Verwijder de fijne vliesjes met een keukenmesje. Kruid de zwezeriken met peper en zout en haal ze lichtjes door de bloem.

Bak de zwezeriken in een klontje boter gedurende 3 minuten aan elke kant. Haal ze uit de pan. Doe de fijngesnipperde sjalot in de pan en stoof glazig. Maak de braadresten los met de porto. Doe de bruine gelatineuze fond erbij en laat tot de helft inkoken. Zeef de saus.

Verdeel de gestoofde spitskoolreepjes over de borden. Leg er enkele stukjes lamszwezerik op. Lepel er wat portosaus over en werk af met de fijne aardappelchips.