

Gegrild Iberico rugje, polenta met pijnboompitten, wortelmousse, venkel en een jus met lavandelhoning

Ingrediënten

Bereiding

- 1 l melk
- 250 g polenta
- 2 eieren
- 1 dl witte wijn
- 150 g geraspte kaas
- 2 sjalotjes

Zet de fijngesneden sjalotjes aan in wat boter, voeg melk, polenta en witte wijn toe en laat garen. Voeg op het laatste moment (van het vuur) de eieren en geraspte kaas toe.

Maak wortelen schoon en haal het middelste eruit. Kook gaar en voeg wat Vichy water toe (dat geeft een goede smaak). Cutter de gare wortels tot een puree en laat die uitlekken in een doek. Breng op smaak. Snijd venkel in dunne reepjes, kook gaar, haal door boter en kruid met peper en zout. Carameliseer lavandelhoning, blus af met fond, kook in tot sausdikte en breng op smaak.