

Gebakken zwezeriken met champagne en zachte Hervekaas



Ingredienten

- 800 gram Kalszwezerik van het hart
- scheutje olijfolie
- 50 gram boter
- 2 dl champagne
- 4 dl bruine kalfsfond
- 1 zachte hervekaas
- 50 gr boter in blokjes
- 600 gr Kruimige aardappelen
- 1 courgette
- 1 busseltje wortelen
- 1 busseltje rapen
- 200 gr mangsel champignons
- 1 teentje knoflook
- 1 busseltje bieslook
- 4 sneetjes gerookt spek
- 1 scheutje champagneazijn

Bereiding

Zwezeriken 24 uur in licht gezouten water laten trekken.

Daarna 10 à 12 minuten in kokend water blancheren, ontvellen en opkuisen.

Zwezeriken bloemen met pezo en in pan met olie en boter goudbruin bakken..

Pan deglaceren met champagneazijn, champagne en bruine kalfsfond.

Laten inkoken, halve ontkorste Hervekaas toevoegen.

Tot de helft laten inkoken en opwerken met klontjes boter.

Klassieke aardappelpuree maken.

Groenten in julienne in licht gezouten water beetgaar koken.

Mengeling van champignons met teentje look opbakken, en gehakte peterselie toevoegen.

Een ring op het bord plaatsen. Onderaan met puree vullen, dan een laag groenten en dan een laag champignons.

Hierop een gebakken zwezerik leggen met een sneetje gedroogd spek.

Saus naperen en afwerken met biesook.