



Paupiette van konijnenfilets en Luikse aardappelwafels

Benodigheden: 24 konijnenfilets, plastic folie, hakbijl, 1 kg. crêpinette, braadboter.

Pesto van 500 gram kastanjepaddenstoelen, 100 gram pijnboompitten, 6 eetlepels olijfolie, zout, peper, 2 teentjes knoflook.

Roomaardappelpuree van 1½ kg. bonken, ¼ knolselderij, 100 gram boter, 200 cc. Crème fraîche.

Saus van 1 flesje ambachtelijk bier, ½ liter kalfsfond, 3 sjalotten, 6 eetlepels Luikse appelstroop, smaakstoffen, bruine alles binder. **Alu-folie. Cutter. Luikse wafelijzer.**

Luikse aardappelwafels van 250 gram droge aardappelpuree, ½ eetlepel kerrievoeder.

Gistdeeg van 80 cc. melk, 15 gram gist, 50 gram boter, 4 gefruite sjalotten, 2 eieren, 190 gram bloem, zout, peper, nootmuskaat.

Halve kg. **dikke spruiten. Wortelpuree** van **2 dikke wortelen**, iets melk, room, boter, bindmiddel. Twee doosjes **Affila Cress. Eén kg. schorseneren.** Frituur, dunschiller.

Werkwijze: Borden in de réchaudkast zetten. **Konijnenfilets** ontvliezen, voor **80%** insnijden en tussen plastic folie **pletten**. Verwennen met peper en zout.

Pesto maken door gehakte **champignons, pijnboompitten** in de **Cutter** te vermalen, vervolgens in een kom doen met knoflook, olijfolie, zout, peper en met de staafmixer pureren.

De filets insmeren met de **Pesto** en **strak oprollen**.

Omwikkel ze daarna met de Crêpinette, kort bakken en **portioneren**.

Luikse wafels: Vier bonken **20 minuten koken**, pureren en 250 gram afwegen.

Gistdeeg maken door melk met de boter en het gist tot 30°C te verwarmen. In een kom de bloem doen, vervolgens de losgeklopte eieren, de melk en met de deeghaak vermengen.

Dertig minuten afgedekt op een warme plek laten rijzen.

Zes sjalotten snipperen en even fruiten en samen met de puree, kerriepoeder en het gistdeeg vermengen en **vervolgens bakken** in het wafelijzer. **De Luikse wafels portioneren.**

Roompuree maken van bonken, knolselderij en de **spuitzak** zonder spuitje hiermee vullen.

Wortelpuree maken en de **spuitzak** hiermee vullen.

Schorseneren wassen, in water met zout leggen, water opzetten en van de geschilde schorseneren smalle reepjes trekken. Eén minuut blancheren, koud spoelen, droog deppen en frituren.

Spruitjes schoonmaken en minstens **24 mooie blaadjes**, 20 seconden blancheren en koelen in **koud water**.

Later de spruitjes blaadjes met de **wortelpuree** hiermee **vullen** en van de **rest kleine bolletjes** op de borden spuiten.

De rest van de **spruiten tien minuten** in ruim kokend water blancheren, **koud spoelen** en **au beurre opwarmen**.

Biersaus maken.

Opmaak: In het midden van de warme borden een **streep bier/appelstroopsaus** trekken met daarin de **geportioneerde konijnen rugfilet** met bovenop de reepjes schorseneren.

Twee kleine bolletjes roompuree op het bord spuiten met daarin rechttop de **Luikse wafel**, ernaast een **gevuld spruitblaadje** met **wortelpuree** en **Cress**, links en rechts wat overige **wortelpuree bolletjes**.