

# MENU MAART



## Zwijnshaas met aardappeldonut en groenten

<b>Ingrediënten 12 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b><u>Zwijnshaas</u></b> 1200 g zwijnshaas peper en zout tijm	<b><u>Zwijnshaas</u></b> Maak het vlees schoon en bewaar de parures (afsnijdsels). Bind het vlees op, kruid met peper, zout en tijm en wikkel in plasticfolie en leg tot gebruik direct in de warmhoudkast.
<b><u>Saus</u></b> 50 g sjalot boter 5 laurierblaadjes 5 jeneverbessen 2 dl rode wijn 5 dl wildfond peper en zout	<b><u>Saus</u></b> Snipper de sjalotten. Bak de parures van het vlees in boter bruin. Voeg sjalotten toe en bak even mee. Voeg laurier en jeneverbessen toe en blus af met rode wijn. Breng aan de kook en laat tot de helft reduceren. Voeg wildfond toe en breng aan de kook. Reduceer tot 4 dl. Zeef de saus en breng nog op smaak met peper en zout
<b><u>Aardappel-donut</u></b> 200 g aardappel 100 g boter 5 g zout 3 eieren 0,5 dl melk 3 g poedergist 100 g bloem	<b><u>Aardappel-donut:</u></b> Schil de aardappels, kook ze gaar, giet ze af en kook goed droog. Druk vervolgens door een zeef. Roer de boter, het zout en de eieren door de gepureerde aardappel. Verwarm de melk tot lauw en los de gist op. Roer dit mengsel vervolgens ook door de puree. Voeg nu de bloem toe en roer deze door de massa tot een glad deeg ontstaat. Vul hiermee de 10 ingevette 'grote' donut-bakvormen tot de helft en zet deze op een plaat met bodemwater. Bak af in een oven van 170°C gedurende 15 minuten. Zet op de werkbank tot gebruik
<b><u>Uiencompote</u></b> 150 g rode ui 0,3 dl rode port 150 g bosbessenjam	<b><u>Uiencompote</u></b> Snijd ui in stukjes en bak aan in boter, voeg port en jam toe en laat op een laag vuur 1 uur afgedekt garen. Breng op smaak. Let op dat ze niet aanbakken, voeg zo nodig water toe. Bewaar in warmhoudkast
<b><u>Spruitenpuree</u></b> 250 g spruiten 200 g aardappel beetje melk	<b><u>Spruitenpuree</u></b> Kook de spruiten en de aardappels gaar. Maak hier een puree van. Druk door een bolzeef. Breng op smaak met peper en zout en een beetje melk. Bewaar in warmhoudkast.
<b><u>Wortel</u></b> 400 g winterpeen	<b><u>Wortel</u></b> Maak wortel schoon en snij op machine 30 schuine plakjes 4 mm dikte. Kook beetgaar in water. Spoel koud af en bewaar tot gebruik.

# MENU MAART



## Eindbewerking

## Eindbewerking en presentatie

Bak het vlees op de inductie bakplaat (300°C) in olie rondom bruin  
Leg in oven (ong. 15 minuten) van 170°C tot kerntemperatuur van 58°C. Trancheer in 10 plakken.

Leg wortel in een koekenpan met wat olie, honing, tijm en een ½ kopje water. Laat zachtjes doorkoken totdat het water is verdamppt en de wortels geglaceerd zijn.

Haal donuts uit vormpjes en verwarm 3 minuten in oven van 170°C. Verwarm de saus en voeg bosbessenjam toe.

Plaats de donut en vul met wat uiencompote. Leg het stukje vlees ertegenaan. Leg een quenelle van spruit en 3 wortelstukjes erbij. Garneer met saus.

