

## Pulled Rabbit - gekarameliseerde worteltjes- knolselderijpuree -stoofpeer

Ingrediënten 10 personen	Bereidingswijze:
<p><b><u>Pulled Rabbit</u></b>                      6 konijnenpoten (ca 70 g p.p. bereid vlees)  <b>WUPS:</b>                      2 uien                      5 wortels                      2 preien                      2 stengels bleekselderij                      zout                      zwarte peper                      1 tl piment</p> <p>100 ml water                      25 ml appelazijn                      50 g lichtbruine basterdsuiker                      3 g mosterdpoeder                      20 g citroensap                      10 g worcestersaus                      10 g tabasco                      1 pot kalfsfond                      3 blaadjes laurier</p>	<p><b><u>Pulled Rabbit</u></b>                      Snijd de uien, wortels, preien en bleekselderij fijn. Zet aan in een beetje olie. Doe dit in een snelkookpan. Wrijf de poten in met zout, peper en piment. Zet aan in dezelfde bakpan en voeg toe aan de WUPS. Meng alle overige andere ingrediënten tot een saus* en giet deze over het vlees. Breng op stoom en gaar 25 min. Laat het vlees wat afkoelen 'Pluk' het vlees vervolgens met twee (pulled) vorken uit elkaar. De overgebleven saus zeven en inkoken.</p>
<p><b><u>Knolselderijpuree</u></b>                      300 g knolselderij                      20 g (2 eetl.) zwarte knoflookpuree                      naar behoefte melk                      naar behoefte zout</p>	<p><b><u>Knolselderijpuree</u></b>                      Kook de in brunoise gesneden knolselderij gaar in melk en zout. Mix deze fijn in de blender als hij nog warm is, met genoeg melk om de puree glad te krijgen. Voeg er de zwarte knoflookpuree aan toe en breng de puree op smaak met zout.</p>
<p><b><u>Gekarameliseerde worteltjes</u></b>                      20 Bospeen                      8 sinaasappels                      100 g honing vloeibare                      10 cm gember                      2 takje tijm                      peper en zout                      30 g peterselie</p>	<p><b><u>Gekarameliseerde worteltjes</u></b>                      Ontvlies en strooi er wat versnipperde peterselie overheen. Was de bospeen indien nodig, schraap ze of gebruik een dunschiller. Snij het loof eraf maar laat nog een 3-4 cm groen aan de wortels. Snij van de gemberwortel een 2 cm in fijne schijfjes. Rasp de rest van de gember en voeg het bij het sinaasappelsap samen met de honing en het takje tijm. Pers de 7 sinaasappels. In een diepe pan giet je het sinaasappelsap en deze verwarm op een laag vuurtje. Laat het niet koken... Leg de jonge wortels erin en laat ze gedurende 25 minuten zachtjes garen in het sinaasappelsap tot ze bijtgaar zijn. Serveer warm, samen met wat sap en een ontvliesde sinaasappel en strooi er wat versnipperde peterselie overheen</p>

# MENU December



## Stoofpeer

1 citroen  
1 l witte wijn  
500 ml water  
200 g suiker  
1 tl kurkuma  
1 laurierblaadje  
12 stoofperen, gieser  
wildeman  
400 ml rode port of bessenjenever  
1 el maïzena

## Stoofpeer Hiermee beginnen!

Halveer de citroen en pers het sap uit in een grote pan.  
Voeg de witte wijn met het water, de uitgeknepen citroen, suiker, kurkuma en laurier toe en breng het aan de kook.  
Haal de citroenen uit het stoofvocht en bewaar het vocht voor later.  
Schil de peren, snijd het kontje recht en zet de peren in de wijn.  
Zorg ervoor dat de peren volledig onderstaan, leg eventueel een bordje op de peren.  
Stoof de peren circa 1,5 uur tegen de kook aan.  
Zet het vuur uit en laat de peren enigszins afkoelen.  
Bewaar het stoofvocht voor later.  
Schenk de rode port in een ovenschaal en zet de afgekoelde gele peren erin.  
Zet de ovenschaal in de koelkast zodat de rode kleur in de peer kan trekken.  
Er ontstaan hierdoor stoofperen die van onder naar boven donkerrood, oranje en geel gekleurd zijn.  
Roer de maïzena aan met een beetje water.  
Breng het stoofvocht aan de kook en bind de saus met de maïzena.  
Doopt de peren in het gebonden vocht voor een mooie glans.  
Deze peertjes kun je zowel warm als koud serveren.

## Eindbewerking

## Eindbewerking en presentatie

Maak een vierkant van de pulled rabbit op het bord. Spuit daar wat toefjes puree bij. Leg daarna de worteltjes er bij. Dresseer de saus over de pulled rabbit.

