



Hoofdgerechten

Fazantfiletrolletjes met Luikse aardappelwafeltjes, knolselder-peertatin en wortelzalfje

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram aardappelen
4 fazantfilets
100 gram cantharellen
200 gram spruitjes
100 gram spinazie
2 wortelen (grote)
40 gram pijnboompitten
25 gram bloem
50 gram suiker
1 ei
1 lookteentje
snuifje nootmuskaat
boter
olijfolie
peper
zout

Voor de tatin

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
1 eetlepel fijne suiker
1 zakje vanillesuiker
500 milliliters melk
1/3 knolselder
1 peer

Voor de saus

1 eetlepel Luikse siroop
250 milliliters kalfsfond
1 bruin bier (flesje)
1 sjalot (gesnipperd)

Bereidingswijze

Kook de aardappelen gaar en laat ze daarna goed uitlekken. Schud ze droog. Kruid met peper, zout en nootmuskaat en stamp ze tot puree. Voeg de bloem en het ei toe en roer goed door. Zet koel.

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin. Bak de cantharellen met de geperste look 5 minuten in olijfolie. Doe ze samen met de pijnboompitten in een blender. Voeg een scheutje olijfolie toe en kruid met peper en zout. Mix glad.

Verwarm de oven voor op 180°C. Snij 8 cirkeltjes uit het bladerdeeg, ter grootte van een muffinvorm. Schil de knolselder en snij in blokjes. Breng de melk met peper en zout aan de kook en laat er de knolselder in garen. Giet af en pureer de knolselder. Schil de peer en snij in schijfjes. Hussel ze door de vanillesuiker. Beboter 8 muffinvormpjes en bestrooi met de suiker. Schep in elk potje schijfjes peer. Lepel er de knolselderpuree boven. Dek af met een schijfje bladerdeeg. Zet 20 minuten in de oven.

Schil de wortelen en snij ze in plakjes. Kook ze beetgaar in licht gezouten water en giet af. Breng op smaak met peper, zout en een klontje boter en mix in een blender glad. Sla de fazantfilets plat tussen 2 vellen plastic folie en bestrijk ze met wat van de cantharellenpesto. Beleg met blaadjes spinazie, rol ze op en zet vast met een prikker. Bak ze mooi goudbruin en gaar in boter.

Fruit de sjalot in boter glazig. Voeg de perensiroop toe en laat oplossen. Giet er het bier bij en laat wat inkoken. Voeg de kalfsfond toe en laat verder inkoken tot een gebonden saus. Bind indien nodig bij met wat maïszetmeel. Kruid met peper en zout.

Bak met de puree wafeltjes in een heet wafelijzer. Haal de buitenste blaadjes van de spruitjes en blancheer zowel de blaadjes als de spruitjes kort in kokend gezouten water. Spoel meteen onder koud water. Bak de spruitjes en blaadjes kort in boter met een scheutje water. Kruid met peper en zout. Schik alles mooi op warme borden en werk af met de saus.

Tip:

Je kan ook wat geraspte kaas in de wafeltjes doen.

Keukenbenodigdheden

Blender

Oven

Muffinvormpjes

Wafelijzer

