



GEBRAISEERDE WILDZWIJNSSUKADE met bospaddenstoelen, spruitjes en truffelpuree (naar een gerecht van de Echoput)

Ingrediënten (voor 12 personen)

1500 gr zwijnsukade
120 gr boter
3 dl rode port
3 dl rode wijn
3 uien
3 dl wildfond
3 eetl. Dijonmosterd
900 g bospaddenstoelen
12 plakjes serranoham

Voor de truffelpuree (12 personen):

1 kg aardappelen
100 ml olijfolie
2 theelepels truffelolie gemengd met 1 gehakte zomertruffel
2 eierdooiers
Zout en peper

Voor de spruitjes met granaatappel: zie separaat recept

Bestrooi de sukade met zout en peper en wat zwijnskruiden (?)

Verwarm 2 eetlepels van de boter in de koekenpan, bak het vlees rondom bruin en doe het in een braadpan. Giet het braadvet uit de koekenpan en blus de braadresten af met de port en de wijn.

Doe dit bij de sukade. Voeg de ui en de fond toe en laat het vlees op een laag vuur in de gesloten pan circa anderhalf uur braiseren (dit kan ook in een tot 125 gr verwarmde oven).

Neem het vlees uit de pan. Zeef de fond en laat hem tot de gewenste dikte inkoken. Roer de mosterd door de fond en geit deze weer bij het vlees.

Maak de paddenstoelen schoon en bak ze om en om in de resterende boter. Schep ze bij het vlees in de pan. Blancheer de uitjes enkele minuten in kokend water met zout, giet ze af en doe ze ook in de pan; laat alles voor het serveren nog even doortrekken.

Droog de serranoham tussen 2 velletjes keukenpapier in de oven (150 gr).

Verwarm de sukade in verwarmde diepe borden met de spruitjes en de serranoham erbovenop.

Kook voor de truffelpuree de aardappelen goed gaar in ruim kokend water met zout, giet ze af en stoom ze even na. Knijp de aardappelen door de pureeknijper en roer de puree glad met de olijfolie, truffelolie met gehakte truffel, eierdooiers, zout en peper.

Gebakken spruitjes en sjalotjes van Ottolenghi



Ingrediënten voor 4 à 6 personen.

600 g spruitjes

1,2 dl olijfolie

300 g baby sjalotjes, gepeld en in de lengte gehalveerd

2 el maple syrup (ahornsiroop)

geraspte schil van 2 citroenen

2 dessertlepels granaatappelsiroop*

zout en zwarte peper

Extra voor garnering

granaatappelpitten van 2 kleine granaatappels (bij elkaar ongeveer 8 el)

20 g paarse basilicum, alleen de blaadjes, gescheurd

Bereiding:

1. Snijd de uiteinden van de spruitjes en snij ze in de lengte doormidden. Verwarm 2 eetlepels olie in een grote wok of anti-aanbakkoekenpan op hoog vuur. Doe de helft van de spruitjes in de pan met een ½ theelepel zout en wat zwarte peper en bak ongeveer 4 minuten, tot ze goudbruin zijn maar nog behoorlijk knapperig. Doe ze over in een kom of keukenschaal en houd ze warm terwijl je op dezelfde manier de rest van de spruitjes bakt.
2. Doe 2 eetlepels olie in de koekenpan en bak de sjalotjes ongeveer 5 minuten met een snuf zout en een paar slagen zwarte peper. Doe ze bij de warme spruitjes met de ahornsiroop, de citroenrasp, de granaatappelsiroop en de rest van de olie.
3. Doe er de helft van de granaatappelpitten en de helft van de basilicum, bij en meng voorzichtig door elkaar.



4. Serveer warm of op kamertemperatuur, met de rest van de granaatappelpitten en de basilicum eroverheen gestrooid.

*Granaatappelsiroop en granaatappels zijn te koop bij de Turkse winkels.
De paarse basilicum kon ik niet vinden.