



Puree van wortelgroenten met in wijn gesmoorde sjalotten

Puree

- 160 g puy linzen
- 1 selderijknol, geschild en in blokjes gesneden (600 g netto)
- 4 wortelen, geschild en in blokjes gesneden (600 g netto)
- 1 pompoen, geschild en in blokjes gesneden (600 g netto)
- 4 zoete aardappelen, geschild en in blokjes gesneden (1200 g netto)
- 140 g boter, in dobbelstenen
- 4 el maple syrup (ahornsiroop)
- 3 tl gemalen komijn
- zout en zwarte peper

Gesmoorde sjalotten

- 4 el olijfolie
- 1200 g sjalotten, gepeld
- 800 ml rode wijn
- 400 ml groentebouillon
- 4 laurierblaadjes
- 2 el hele zwarte peperkorrels
- 8 takjes tijm
- 2 el suiker
- 60 g boter

Garnering

Gekookte spruitjes

Begin met de sjalotten. Verwarm een pan op hoog vuur met de olie en bak daar de sjalotten ongeveer 5 minuten in, tot ze rondom lichtbruin zijn. Roer af en toe. Voeg de wijn, de bouillon, de peperkorrels; de laurierblaadjes, de tijm, de suiker en wat zout toe. Doe het deksel op de pan en laat ongeveer 1 uur zachtjes pruttelen. Haal dan het deksel van de pan en laat de vloeistof in ongeveer 8 minuten tot de helft inkoken. Haal de sjalotjes met een schuimspaan uit de pan en houdt ze warm. Roer de boter door de saus en zet hem tot gebruik opzij.

Breng een pan water aan de kook en kook de linzen 25 minuten tot ze zacht zijn. Giet ze af en zet ze opzij.

Voor de puree: breng een pan met water aan de kook en voeg de selderieknol en de wortel toe. Kook die 10 minuten en voeg dan de pompoen en de zoete aardappel toe. Kook nog 10 tot 15 minuten tot alle groenten gaar zijn. Giet de groenten grondig af en stamp ze fijn. Voeg de boter, de ahornsiroop, de komijn de, gekookte linzen, een theelepel zout en een lading zwarte peper toe. Meng goed dooreen en verdeel over de borden met een spuitzak. sjalotjes erbovenop en giet de warme saus eroverheen.

Leg het wildzwijnfilet erbij met een schepje saus. Garneer met een spruitje