



voorgerecht

Tartaar van butternutpompoe, peterseliewortel en dragon. Vinaigrette van veenbessen en gefruite boerenkool.

Ingrediënten voor 4 personen:

- 400 g butternutpompoe geschild
- 200 g peterseliewortel geschild
- 1 sjalot
- 1 teen knoflook
- zwarte peper van de molen en zeezout
- 2 takjes verse dragon
- olijfolie
- 1 potje veenbessen natuur 260 ml
- witte wijnazijn
- koolzaadolie
- 2 bladen boerenkool
- 1 ring van 8 cm doorsnede

Werkwijze:

Snijd de butternutpompoe, peterseliewortel en sjalot in fijne bru-noise.

Verwarm 4 el olijfolie in een steelpan. Voeg de in brunoise gesneden groenten toe evenals de geperste look en een geut water. Kruid met zwarte peper van de molen en zeezout. Roer zachtjes. Gaar de groen-ten op een zacht vuur. Zorg dat ze nog een beetje krokant blijven. Meng er op het laatste enkele fijngesneden blaadjes dragon onder.

Snijd de boerenkool in stukjes van ca. 3 cm x 3 cm. Fruit deze kort op 140°C zonder te kleuren. Laat uitlekken op keukenpapier. Kruid lichtjes met zeezout.

vinaigrette:

Mix 4 el veenbessen samen met 2 el vocht van de veen-bessen, een stevige geut witte wijnazijn en koolzaadolie. Kruid met zwarte peper van de molen en zeezout.

Plaats de ring in het midden van het bord en vul voor 3/4 met de groenten. Lepel er de vinaigrette rond en leg enkele veenbessen op de borden.

Werk af met de gefruite boerenkool, wat zwarte peper van de molen, en enkele druppels olijfolie.