

## WILD MET AMANDELKROKETTE



**In de herfst is er niets zo zalig dan een lekker stukje wild omringd met amandelen, girolles, schorseneren, peertjes, gebakken witlof en heerlijke amandelkrokette. Ware comfort-food voor een koude herfstdag.**

**1** Schil enkele giezeman peertjes en zet deze op met rode wijn en suiker. **2** Voeg hierbij wat zeste van citroen en appelsien en een vanille stok. **3** Zacht inkoken met een blaadje laurier. **4** Schil de schorseneren, spoel ze en zet ze op met wat melk en water. **5** Als ze gaar zijn giet je ze af en zet je de schorseneren even aan de kant. **6** Hak een ui, selder en wortel in grove stukken. **7** Kruid een hazenrug goed met peper en zout en bak even bruin aan in een pan. **8** Bak in dezelfde pan nu de groenten aan. **9** Doe eerst de groenten in een ovenplaat en leg hierop vervolgens de hazenrug. **10** Laat alles zachtjes verder garen. **11** Voeg de schorseneren bij een verse bechamelsaus en voeg wat fijn gesnipperde bieslook toe. **12** Bak enkele girolletjes kort aan in de pan met boter, look en peterselie. **13** Stoof een beetje witlof. **14** Fileer de hazenrug en bestrooi de filet met amandelschilfers. **15** Dresseer de hazenrug met de peertjes, witlof, girolletjes en schorseneren. **16** Bak verse amandelkrokette van Kelderman 2 minuutjes in de friteuse op 120 graden. Serveer bij het gerecht. Smakelijk eten!

