

TRIO VAN PUREE MET WILD



De aardappelspecialiteiten van Kelderman kunnen ook perfect gecombineerd worden met elkaar. In het koude najaar smaakt er niets zo lekker als een stukje wild met een broccoli-, wortel- en knolselderpuree.

1 Hak witlof in stukjes. **2** Laat een beetje porto inkoken. **3** Bak het witlof in een pan op een laag vuur. **4** Verwarm een beetje broccoli-, wortel- en knolselderpuree van Kelderman. **5** Neem een mooi stukje everzwijnfilet. **6** Kies vervolgens een even groot stuk rauwe ganze- of eendelever. **7** Meng bieslook onder de witlof. **8** Voeg wildjus toe aan de porto. **9** Kruid het vlees en de lever. **10** Bak eerst het vlees dan de lever. **11** Maak een laagje puree. **12** Presenteer hierop het vlees en de lever. **13** Dresseer een quenelle van de drie puree soorten. **14** Werk af met een streepje saus. Smakelijk eten!

