



Konijnenbout/ spruiten/ mayonaise/ Appelmoes/ Pont neuf aardappelen

### *Konijnenbout Ingrediënten*

1 stuks konijnenbout p.p., 150 gram appelstroop, 100 gram boter, 400 gram rode wijn, 10 stuks jeneverbessen, 100 gram peperkoek blokjes, 2 stuks steranijs, 350 gram demi glace, 4 stuks kruidnagels, 2 liter water, 2 blaadje laurier, 90 gram azijn bruine roux korrels

### *Bereidingswijze:*

Kruid de konijnenbouten met peper en zout. Braad de konijnenbouten aan in boter (boter niet te donker laten worden!!) in een braadpan. Voeg de overige ingrediënten in een grote kookpan toe (behalve de bruine rouxkorrels) en laat 2 tot 3 uur op laag vuur stoven tot het vlees net niet van het bot valt vlees net niet van het bot valt (Waarschijnlijk doorloop je de volgende stappen pas bij het serveren). Haal de bouten uit de jus, houd deze warm afgedekt in de warmtekast. Zeef de jus, neem 1/2 deel, en kook deze in tot saus (1/2 deel bewaart de chef en heb je niet nodig). Bind de jus met bruine rouxkorrels en breng op smaak met peper en zout.

### *Spruiten Ingrediënten*

3 stuks spruiten p.p., 1 takje tijm, 60 gram boter, 1 eetlepel korianderzaad, geplet in de vijzel, 1 teen knoflook schoon, suiker, zout

### *Bereidingswijze:*

Was de spruiten, verwijder de buitenste blaadjes en snijd ze door de helft. Smeer de boter uit over de bodem van een bakpan. Druk de spruitjes met het snijvlak in de boter. Hak de knoflook en tijmblaadjes. Voeg het korianderzaad, knoflook, tijm en een snuf suiker en zout toe. Voeg water toe tot halverwege de spruitjes. Dek af met een cartouche (cirkel van bakpapier) en zet op laag vuur (bedek de buitenkant met nat keukenpapier). Als de spruitjes beetgaar zijn, haal de cartouche ervan af en gaar verder op middel-laag vuur tot de spruitjes en boter gekaramelliseerd zijn.

### *Mayonaise Ingrediënten*

22 gram eidooier, 160 gram zonnebloemolie, 12 gram azijn, 2 gram zout, 6 gram mosterd (gladde) peper

### *Bereidingswijze:*

Klop de eidooier met azijn en mosterd met een garde in een kom. Voeg al roerend met de garde druppelsgewijs de olie toe. Blijf kloppen totdat alle olie is opgenomen (als de mayonaise niet dik genoeg is, roer je nog extra olie erdoor). Breng op smaak met zout en peper en bewaar in een spuitflesje in de koelkast tot serveren.

### *Appelmoes Ingrediënten*

3 stuks Goudrenetten, 50 gram suiker, 250 gram kokend water

### *Bereidingswijze:*

Schil de appels, snijd in vieren, verwijder de kroos en snijd ze in stukken. Leg tot gebruik in koud water zodat ze niet verkleuren. Leg de in stukken gesneden appel met de suiker in een kookpan. Voeg het kokende water toe en breng het geheel snel aan de kook. Op deze manier minimaliseer je de kans op verkleuren. Laat de appels onder af en toe roeren kapotkoken. Als de bodem aan begint te branden voeg je wat extra water toe. Houd de appelmoes een beetje grof en blijf koken tot een mooie dikke appelmoes.

### *Pont neuf aardappels Ingrediënten*

±7 stuks grote aardappels

### *Bereidingswijze:*

Schil de aardappels. Maak de aardappels een beetje hoekig zodat u mooie frieten kunt snijden. Snijd 30 frieten van de aardappels van 1 cm dikte. Frituur de frieten voor op 140°C. Bewaar de frieten in een bakje op een keukenpapiertje op de werkbank tot u dit gerecht gaat serveren.