

Wâldgieltsje recept: Wâldgieltsjes met Beerenburg jus, varkenshaas en bramenmousse Friese gele woudboon (voor 4 personen)

Naam inzender

Michiel Kroonenberg

Ingrediënten

4 varkenshaasjes, 1½kg wâldgieltjes, 3 tenen Terschellinger gerookte knoflook, bakje bramen, zure room, Beerenburg

Bereiding

Kook de gewassen wâldgieltjes in de schil bijna gaar. Laat afkoelen. Wrijf de varkenshaasjes in met peper en zout. Snij de gerookte knoflooktenen in dunne plakjes.

De afgekoelde aardappelen in plakken van 1 m snijden. Bak de aardappelen mooi bruin. Bak de varkenshaas rondom bruin en gaar . Bak de laatste minuut de knoflook even mee. Houd het vlees warm. Giet een flinke plens Beerenburg bij het braadvet van het vlees en schraap alle aanbaksels los. Laat de jus wat inkoken. Prak de bramen fijn met en vork en meng er zoveel zure room door tot mousse dikte. Snij de varkenshaasjes in plakken van 1 cm.

Leg op voorverwarmde borden de Wâldgieltjes en de plakjes varkenshaas om en om dakpansgewijs in een halve cirkel. Lepel wat Beerenburg jus op het bord en schep op ieder bord een lepeltje bramenmousse. Geef er wat gare Friese gele woudboontjes bij. Eet smakelijk.