

Runderworst met cantharellen en pastinaak truffelpuree

Foodblogger Francesca schreef het volgende blog en maakte dit recept.:

Ik raakte geïnspireerd voor dit gerecht door de fantastische truffelolie van Foodelicious. Zoals jullie misschien wel weten, is truffelolie vaak troep. Je ruikt de truffel wel, maar het zit er in 99% van de gevallen niet in. Kunstmatig geproduceerde truffelsmaak en -geur door aroma's, omdat het echte werk nou eenmaal schaars is. En waarom zou je truffelolie willen kopen die niet echt is? Tot ik op een dag bij Foodelicious in de winkel liep. Herman, de eigenaar en oliebaron himself, vroeg of ik de truffelolie wilde proeven. Ja ja, dacht ik. En toen kwam de geur, de smaak en het verhaal. Wow... Het heeft Herman een jaar of 4 gekost en vele ontmoetingen aan Italiaanse keukentafels bij boeren, maar het is 'm gelukt. In Italië wordt speciaal voor Foodelicious een olijfolie met echte witte truffel gemaakt. Die laten ze fijn drijven in de olie en zo geeft de truffel zijn smaak af. Het leven kan soms zo simpel zijn.

Het flesje truffelolie staat trots te stralen in mijn keuken en ik kook er graag mee. Zoals bijvoorbeeld dit gerecht met runderworst, cantharellen en pastinaak truffelpuree.

Menugang:	Voorgerecht
Type gerecht:	Vleesgerecht
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	30 minuten

Foodblogger Francesca schreef het volgende blog en maakte dit recept.:

Ik raakte geïnspireerd voor dit gerecht door de fantastische truffelolie van Foodelicious. Zoals jullie misschien wel weten, is truffelolie vaak troep. Je ruikt de truffel wel, maar het zit er in 99% van de gevallen niet in. Kunstmatig geproduceerde truffelsmaak en -geur door aroma's, omdat het echte werk nou eenmaal schaars is. En waarom zou je truffelolie willen kopen die niet echt is? Tot ik op een dag bij Foodelicious in de winkel liep. Herman, de eigenaar en oliebaron himself, vroeg of ik de truffelolie wilde proeven. Ja ja, dacht ik. En toen kwam de geur, de smaak en het verhaal. Wow... Het heeft Herman een jaar of 4 gekost en vele ontmoetingen aan Italiaanse keukentafels bij boeren, maar het is 'm gelukt. In Italië wordt speciaal voor Foodelicious een olijfolie met echte witte truffel gemaakt. Die laten ze fijn drijven in de olie en zo geeft de truffel zijn smaak af. Het leven kan soms zo simpel zijn.

Het flesje truffelolie staat trots te stralen in mijn keuken en ik kook er graag mee. Zoals bijvoorbeeld dit gerecht met runderworst, cantharellen en pastinaak truffelpuree.

Bereidwijze

1. Schil de pastinaken met een dunschiller en snijd ze daarna in blokjes. Zet ze op met water en een snuf zout en breng aan de kook.
2. Laat 15-20 minuten koken totdat de pastinaak helemaal zacht is.
3. Stamp de pastinaak fijn met een pureestamper of haal door een zeef. Roer er een scheut truffelolie door en breng op smaak met zout en peper. En als je dan een hap neemt om te proeven word je als truffelliefhebber echt even gek. Zo hoort een truffelolie te smaken!
4. Terwijl de pastinaken koken, snipper je de sjalot helemaal fijn. Snijd de cantharellen in grove stukken.
5. Zet 2 pannen naast elkaar op het vuur. In de ene pan fruit je de sjalot totdat deze glazig ziet. Vervolgens gaan de peultjes erbij en die roerbak je een minuut mee. Voeg de cantharellen toe en roerbak nog 2 minuten. Zorg ervoor dat de groenten net gaar zijn, maar nog wel hun bite hebben.
6. In de andere pan bak je de runderworsten in boter of olie totdat ze bruin en gaar zijn, dat duurt meestal een minuut of 8. Dus dit kun je mooie tegelijkertijd doen.
7. Schep een lepel pastinaakpuree op een bord, of gebruik een ring hiervoor zodat je een mooi rondje op het bord krijgt. Op de puree schep je een lepel van de gebakken peultjes met cantharellen en daarop komt het worstje. Ik strooide er nog wat sumac over voor de smaak en de kleur op de foto. Maar ja, dat moet je maar net in huis hebben en het kan ook prima zonder.

Ingrediënten

- 800gr pastinaak
- scheutje truffelolie
- 1 sjalot
- 200gr peultjes/sugar snaps
- 200gr cantharellen
- 4 runderworst
- boter of olie om in te bakken
- zeezout
- peper

accessoires