

Aardappelpuree met knoflook, escargots en spek in rode wijn



Ingredienten

- 28 escargots (petit gris)
- 15 teentjes knoflook
- 1 kg. aardappelen
- 150 gram boter
- 2 dl. Melk
- 2 dl. rode wijn
- 2 sjalotjes
- 2 teentjes knoflook (gesnipperd)
- 50 gram boter
- nootmuskaat
- peper en zout
- spek, fijngesneden
- 2 el. arachideolie
- 20 sprietjes bieslook

Bereiding

Schil de aardappelen, pel de 15 knoflookteentjes. Kook dit gedurende 35 min. samen gaar in water, doe alles in de keukenmachine, voeg melk en boter toe, kruid met peper, zout en muskaatnoot en meng goed.

Stoof de sjalotjes aan met de gesnipperde knoflook in een beetje boter.

Voeg de escargots toe en laat ze een minuut meestoven.

Deglaceer met rode wijn, haal op het kookpunt de escargots eruit en laat de rest tot de helft inkoken.

Kruid met peper, zout en een snuifje suiker

Bind de saus met 30 gr. boter.

Bak het spek krokant aan in een beetje arachideolie.

Schep drie eetlepels puree in het midden van het bord, leg escargots en spek errond en nappeer met de rode

wijnsaus.

Werk af met een beetje gesnipperde bieslook.