

Witte TomatenveloutÃ© met konijn-escargot spiesje



Ingredienten

- 1.5 kg tomaten
- 1 handvol basilicum
- 1 zout en suiker
- 50 gr boter
- 150 ml room
- 1 el olijfolie
- 1 piment espelette

Spiesjes:

- 1 konijnfilet
- 1 pezo
- 1 el olijfolie
- 1 el boter
- 2 takjes tym
- 8 wijngaardslakken
- 1 koolzaadolie
- 2

takjes peterselie:

Bereiding

Was de tomaten en hak de vruchten fijn.

Mix tomaten en basilicum fijn met zout en suiker.

Giet de puree in een puntzeef bekleed met een schone handdoek, en laat een ganse nacht uitlekken.

Was en droog de peterselie en pluk de blaadjes van de takjes, frituur ze in koolzaadolie op 160°, laat uitlekken op keukenpapier. Giet de vloeistof van de tomaten in een kookpan en breng aan de kook, laat een

derde inkoken en hou warm.

Snij de konijnenfilet in vier madaillons en kruid met pezo.

Verhit olie en boter en bak de medaillons 3 min per kant. Voeg tijm toe en laat nog 1 à 2 min bakken

Steek konijn en escargots op een bamboe stokje.

Klop met de staafmixer eerst de koude boter en daarna de room en de olijfolie door de soep en mix op hoge snelheid tot een emulsie. Verdeel over diepe borden en leg er telkens een brochette bij.

Decoreer met gefrituurde peterselie en serveer.