



*Exclusieve kooklessen en workshops*



## **Gerookte zwezerik, in gevogelte bouillon, gepocheerde lente ui en kervel geparfumeerd met bosviool blaadjes**

### **Gerookte zwezerik**

Gepocheerde zwezerik  
Houtsnippers  
Peper en zout

Op smaak brengen en roken (10 min.) in de BBQ met houtsnippers.  
Dan kort aflaten koelen en in plakken van ongeveer ½ cm snijden. Deze serveren we  
later in de gevogelte bouillon.

### **Gevogelte bouillon,**

1.5 kg gevogelte karkassen  
1 wortel  
1 prei, gewassen  
2 uien  
2 tenen knoflook  
½ Spaanse peper  
1 laurierblad  
6 kruidnagels  
1 theelepel foelie  
1 tak dragon  
1.5 lt water  
Evt. bouillonblokje

De karkassen pinceren in de oven. Deze in een grote pan en aan de kook brengen met het water. Afschuimen als deze heeft gekookt en dan de grof gesneden groenten toevoegen. Als laatste de kruiden.

De bouillon minimaal 4 uur laten trekken. Dan zeven en op smaak brengen.

### **Gepocheerde lente ui**

1 bos lente ui  
Zout

De lente ui in lange repen snijden en in koud water wegzetten.  
Kort voor het doorgeven van het gerecht deze in de bouillon kort pocheren. En serveren op instructie.

**De kervel en viool blaadjes.**

Bos kervel  
6 violen

Gerecht opmaken als op de foto.