



ARTISJOKBODEM MET RUCOLA STAMPPOTJE EN KROKANTE VARKENSMEDAILLONS

Voor- of tussengerechtje voor 8 personen.

Ingrediënten:

- 200 gram varkenshaas
- 2 eetlepels bloem
- 2 eetlepels boter
- 8 artisjokbodems
- 250 gram aardappels, geschild en in stukjes peper en zeezout
- ½ bosje rucola
- 1 eetlepels pesto rosso
- scheutje room
- scheutje olijfolie
- klein beetje gemalen foeli

Bereiden:

- 1)
Kook de aardappel en giet ze af. In de stoomoven 120 graden 6 a 8 minuten Stamp ze met de rucola, pesto, scheutje room en een scheutje olijfolie, op smaak gebracht met de foeli en peper en zout.
- 2)
Bestrooi de varkensmedaillons met peper en zout (uit de molen) en bestuif ze met bloem.
- 3)
Bak ze in de hete boter in vijf minuten aan beide kanten goudbruin.
- 4)
Verdeel het stamppotje over de artisjokbodems en leg er een stukje van de medaillons op.
- 5)
Maak mooi met iets roods en wat groen.