

## Voor het nagerecht: BRIE MET WORTELPUREE, GEPARFUMEERD MET SINAASAPPEL EN VANILLE

<b>Ingrediënten:</b>			<b>Wortelpuree:</b>
500	gr	wortelen	Was de wortels. Maak schoon met dunschiller. Snijd de wortels in stukken.
50	gr	boter	Schil de aardappel en snijd eveneens in stukken.
1		Aardappel	Verwarm de boter. Voeg hieraan toe: de wortels, de aardappelstukjes, 3 gehalveerde vanillestokjes en de suiker. Noot: de vierde helft is voor de sinaasappelsaus.
100	gr	suiker	Laat vervolgens onder deksel kort stoven. Let op voor aanbakken. Voeg nu de sinaasappelsap toe. En laat garen. Giet af, maar bewaar het vocht. Pureer en wrijf door een zeef. Maak eventueel op smaak met peper en zout en wat van het bewaarde kookvocht.
300	ml	sinaasappelsap	
2		vanillestokjes	
6	pl	bladerdeeg	Bladerdeeg: halveer de plakken bladerdeeg en bak ze af in de oven tussen bakpapier en zet ook een bakplaat op de plakjes bladerdeeg die zijn afgedekt met bakpapier. Verwijder de laatste minuten de bovenste bakplaat en het bakpapier. Laat afkoelen.
½	krop	fijne krulsla (krulandijvie)	Was de krulsla en droog ze goed.
200	ml	vers sinaasappelsap	Maak een dressing voor de krulsla naar eigen inzicht!!
30	Gr	suiker	Sinaasappelsaus: laat het sinaasappelsap met de suiker en ½ vanillestokje (zie beschrijving vanillestokjes wortelpuree) zeer langzaam tot sausdikte inkoken.
12	pl	brie de Meaux (30 gram p.p.)	Vorbereiding voor het uitserveren
6	el	esdoornsiroop	Leg de plakjes bladerdeeg op een bakplaat (met een vel bakpapier) en bestrijk het bladerdeeg met een laagje wortelpuree.
2	St	sinaasappel	Leg hierop – ter grootte van het bladerdeeg – een plakje brie. Drapeer hierop wat esdoornsiroop. Zet even onder de salamander tot de brie gaat smelten. Snij partjes zonder vel uit de sinaasappel.
<b>Serveer uit:</b>			
Leg op elk (lang) bord een Toast van brie en wortelpuree. Leg er een klein “bolletje” krulsla naast. Trek een streep van de sinaasappelsaus over de lengte van het bord.			
Leg twee partjes sinaasappel erbij en doe wat dressing op de sla.			
<b>Wijnadvies:</b> <i>H’Lun</i>			