**Kalfszwezerik met wortel-pastinaakpuree**

kalfszwezeriken
wortelen
pastinaak
sjalotjes
knoflook
boter

room
peper en zout
nootmuskaat
appelen
balsamico-azijn
balsamico crème
vloeiende bloem

Leg **de kalfszwezeriken** minstens 6 uur in een kom met koud water. Ververs het water een paar keer. Kook ze daarna gedurende 15 minuten in gezouten water. Laat nog even af het vuur nagaren.

Spoel de zwezeriken onder koud stromend water en verwijder vet en vliezen. Leg ze in een lege kom, dek af met folie en zet er een gewicht op, bijvoorbeeld een kleinere kom gevuld met water. Zet deze constructie in de koelkast tot de volgende dag.

Maak nu (de volgende dag dus) de **wortel-pastinaakpuree**. Stoof een fijngesnipperd sjalotje met een paar teentjes knoflook in een beetje boter. Het sjalotje moet glazig zijn, niet kleuren. Zet even weg, van het vuur.

Schil gelijke hoeveelheden pastinaak en wortelen. Snijd ze in grote stukken en stoom ze gaar. Laat uitlekken, voeg een klontje boter en een scheutje room toe.

Voeg de bereiding met het sjalotje toe en meng goed. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Pureer met de staafmixer. Warm terug op in een pannetje op laag vuur tot gebruik.

Haal het klokhuis uit **de appels**. Verdeel de ongeschilde appel in partjes, bestuif met balsamico en bak de schijfjes in wat boter tot ze bijna gaar zijn.

Bestrooi **de zwezeriken** met bloem. Laat boter bruisen in een pan. Laat de zwezerik een paar minuten (3 à 4) op een middelzacht vuurtje krokant worden aan één kant. Bestrooi met peper en zout en keer ze om. Laat weer een paar minuten bakken, totdat ook de andere kant ook een mooi korstje heeft. Vermijd om het vlees teveel om te keren in de pan.

**Op het bord**: een laag wortel-pastinaakpuree met daarop de krokant gebakken kalfszwezeriken. Daarnaast, dakpansgewijs de gebakken appel. Vooraan een paar eetlepels balsamicocrème.