**Everzwijnquenelles met truffel**

*Gehakt:*   
everzwijnstoofvlees   
mager spek  
ei   
broodkruim   
Porto   
sjalotjes   
truffel   
salie  
Cognac

*Aardpeerpuree:*   
aardpeer   
melk   
boter   
room   
peper & zout   
nootmuskaat   
  
*Afwerking:*   
bospaddenstoelen   
truffelolie

Draai everzwijnstoofvlees met mager spek zonder zwoerd en een paar sjalotjes door de vleesmolen. Meng het everzwijngehakt met een ei, vermalen broodkruim, rode Porto, een halve truffel in brunoise gesneden, salie en een flinke scheut Cognac. Maak er gehaktballetjes van en druk ze plat tot schijven. Bak ze in een pan.

Kook de aardpeer gaar in 15 minuten en maak er puree van met alle opgegeven ingrediënten. Bak de bospaddenstoelen in een lepel truffelolie.

Schep de puree in schaaltjes, daarop een everzwijnhamburger en werk af met truffelschaafsel en een schepje gebakken paddenstoelen.