**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.