**Velouté van pastinaak met eendenfinettes**

pastinaak
prei
ui
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)
room
eieren
peper & zout
wontonvelletjes

pistachenootjes
lente-uitjes
witte bonen
spekjes
sjalot
eendenconfit
eendenfinettes
truffelolie
boter
kervel

Stoof pastinaak aan met prei en ui. Voeg [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) toe, kruid met peper en zout en laat 30 minuten sudderen. Zet er dan de staafmixer in. Roer er een liaison van room en eidooier door. Houd de bereiding warm.

Verwijder het vel en pluk het vlees van de bereide gekonfijte eendenbout. Trek het tot draadjes. Maak raviolis van wontonvelletjes. Bestrijk de randen van een velletje met eigeel, leg in het midden een vulling van eendenconfit, gehakte pistache en gesneden lente-uitjes.

Leg er een tweede velletje bovenop, druk de randen goed aan met een vork. Pocheer de raviolis ongeveer 3 minuten of tot ze drijven.

Maak puree van gekookte gepelde witte bonen, gebakken sjalot en krokant gebakken spekjes.

**In het bord**: dit is geen soep, de bordvulling mag er dus ook niet zo uitzien. Schep in het midden van een diep bord een lepel bonenpuree. Leg daarop een kussentje ravioli. Bedek de ravioli met gesnipperde eendenfinettes. Giet rondom de constructie de velouté. Werk af met een paar druppels truffelolie en plukjes kervel.