

# Wildzwijnrack gevuld met paddenstoelen en brie, met bietenpuree en vijgen

## Wat heb je nodig?

Wildzwijnrack

Voor de vulling:

400 gr gemengde (bos)paddenstoelen

1 a 2 sjalotjes

paar takjes tijm (gerist)

eventueel: 2 tl. truffelpasta van uitstekende kwaliteit of verse zwarte truffel in dunne plakjes

brie, in dunne plakjes

verse vijgen (ca. 1 ½ pp)

vijgenjam

Voor de gerookte bietenpuree:

400 gr gekookte bieten

500 gr aardappelen

200 ml. warme melk

biologische groentenchips (biet met bv pastinaak)

platte peterselie

peper en zout

## Wat moet je doen?

Steek de Big Green Egg aan en zorg voor een begintemperatuur van ca. 130 graden.

Snijd de bietjes in vieren.

Week twee handjes vol appelhoutsnippers een minuut of tien in water.

Plaats de convector en het bakje met houtsnippers in de barbecue en rook de bietjes ca 8 a 10 minuten met een gesloten deksel.

Rasp ze daarna grof en zet weg.

Maak de paddenstoelen schoon, snijd in grove stukken en doe ze met het (gehalveerde) sjalotje en de tijm in een blender en maal fijn.

Verhit wat olijfolie in een pan en bak het paddenstoelenmengsel met eventueel de truffel tot het vocht verdwenen is. Breng op smaak met peper en zout.

Trim het vlees wat bij en snijd het dusdanig in dat je het kunt vullen (vlinderen: zie YouTubefilmpje)

Vul het vlees met de paddenstoelenmassa, plakjes brie en wat vijgenjam.

Klap het vlees dicht en bind het op met slagerstouw.

Gaar het wildzwijnrack indirect op de Big Green Egg (180 graden) tot een kerntemperatuur van 62 graden. (Maak hierbij gebruik van een kernthermometer die je in het midden van het vlees steekt).

Schil en kook de aardappelen ondertussen gaar met wat zout en doe ze door een puree pers of stamp ze fijn.

Voeg hier warme melk aan toe en roer tot een romige puree.

Roer de gerookte bietjes erdoor en breng op smaak met peper en zout.

(Houd de puree warm tot serveren).

Snijd de vijgen in helften en hak de peterselie fijn.

Laat het vlees, indien gaar, rusten, snijd dan tussen de botjes door in plakken en verwijder het slagerstouw.

Schep of spuit de bietenpuree op een bord, druk er groentechipjes in en bestrooi met peterselie.

Leg de vijgenhelften erop en serveer met wildzwijnracks.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok