

## Plat

### Hazenrug en peper façon royale in een cannelloni

## Door

Joep en Johan op 17/12/2018

## Nodig

- Hazenruggen
- Hazenbouten
- Boter
- Ganzenlever
- Rode wijn
- Kruidentuil
- Girollen
- Witloof
- Bloem 300gr
- 3 eieren
- Zout
- Olijfolie

## Bereiding

De dag voordien de bouten marineren met wortel, ui, kruidnagels en kruidentuil.

Vervolgens op laag vuren laten garen.

Van de beenderen halen en kleine blokjes foie gras toevoegen.

De overschot van het vocht nemen voor de sausen de rest licht binden.

De hazenrug overlanks openen en opvullen met ganzenlever. Eventueel inpakken met crepinette.

Maak de deeg voor de cannelloni.

Meng bloem , eieren zout en olijfolie en rol uit tot dunne lapjes.

Bak de groenten en breng de saus op smaak.

Bak de ruggen aan en zet even in de oven , laat rusten in alufolie.

Voor de presentatie kan je ook een dunne aspic maken met gehakte champignons en noten, in een beetje saus.

## Presentatie

Leg op ieder bord een mooi dik stuk van de rug. Leg er de aspic op.

Doe de peper op de deegbladen en rol op.

Leg op ieder bord een gestoofd witloofje en de girollen.

Werk af met een streep saus.