**Przegrzebki z sosem batatów, berberysem i kalafiorem**

**Pianka z batatów:**

300 g batatów

1 l fondu drobiowego

300 g Creme Double

100 g Creme Fraîche

100 g białego porto

100 g Noilly Prat

40 g masła

Sól, pieprz cayenne, cytryna

Bataty umyć, obrać, pokroić na małe kawałki i ugotować
na miękko w fondzie drobiowym. Zmiksować na purée z Creme Double i Creme Fraîche, a następnie przetrzeć przez drobne sito. Odparować białe porto i Noilly Prat, a następnie zmieszać z kremem. Doprawić, zagotować i dodać masło w kawałkach.

**Sos:**

2 jajka

1 żółtko

600 g kremu z batatów

Sól, pieprz cayenne

Zmieszać 600 g kremu z batatów z jajkami i żółtkiem, przełożyć do 4 dużych głębokich talerzy, przykryć folią i odstawić do ścięcia na ok. 40 min. w temperaturze 85°C.

**Przegrzebki:**

4 przegrzebki

2 opakowania papieru ryżowego

1 l oliwy z oliwek

Sól, świeżo zmielony pieprz, sok z cytryny

Pokroić papier ryżowy na cienkie paski, doprawić przegrzebki i owinąć je w paski papieru. Lekko osuszyć i usmażyć na złoto w gorącym oleju z oliwek.

**Nadzienie:**

2-3 bataty

Umyć, obrać, pokroić na kostki o wielkości 5 mm

30 g rodzynek

20 g berberysu

20 g kaparów

200 g umytego kalafiora, różyczki pokrojone na cienkie plastry

40 g masła

2 łyżeczki oliwy z oliwek

2 cl octu burgundzkiego

200 ml fondu drobiowego

Sól, biały świeżo zmielony pieprz

1 łyżka drobno pokrojonej kolendry

Zeszklić bataty w oliwie z oliwek, zalać octem burgundzkim, odparować. Dolać fond drobiowy, powoli dusić pod przykryciem. Dodać rodzynki, berberysy i kapary, doprawić.

Dodać nieco oliwy z oliwek, odstawić na bok, delikatnie wymieszać berberysy z ciepłym sosem.

Bataty powinny być soczyste. Ostrożnie podsmażyć na złoto plastry kalafiora w niewielkiej ilości masła, doprawić solą i pieprzem, dodać kolendry.

**Podawanie:**

Bataty, przegrzebki i kalafior ułożyć na sosie i podawać z resztą pianki batatowej.