

Club Riz de Veau



Ingredienten

- 500 gr Kalfszwezeriken
- 200 gr rucola
- basisvinaigrette
- wortel, ui en selder

Voor de chutney:

- 1 kg peren in brunoise
- 1 el koriander
- 2 el mosterdzaad
- 1 el gember
- 2 gedroogde chilipepers
- 1 verse chilipeper
- 2 el currypoeder
- 1 el kurkuma
- 1 kl 5 kruidenpoeder
- 150 gr Suiker
- 150 gr honing
- witte wijnazijn

Voor de ansjoviscrme:

- 2 eidooiers
- 1 ei
- 1 el mosterd
- 1 potje gezouten ansjovis
- 300 ml olijfolie
- Chardonnay azijn
- peper en zout

Garnituur:

- 4 sneetjes coppa di parma
- 4 sneetjes krokant gedroogde ham
- oxalis (klaverzuring)

Bereiding

Bereid eerst de chutney:

Rooster de specerijen droog, karameliseer met de honing en suiker en blus af met scheutje azijn.

Voeg brunoise van peren toe en laat inkoken.

Breng op smaak met wat citroensap.

Maak dan de ansjoviscrème:

Alles mixen en afkruiden naar smaak.

Zet de kalfszwezeriken een nacht in gezouten water, spoel af en

laat ze zachtjes garen op den bodem van selder, ui en wortel.

Pel en laat afkoelen.

Snij de zwezeriken in dunne plakjes en bak ze krokant in de geklaarde boter.

Opbouw:

Doe eerst wat ansjoviscrème op het bord, daarop wat rucola (aangemaakt met beetje vinaigrette) lepeltje chutney, 2 plakjes zwezerik, sneetje coppa en herhaal alles nogmaals, maar vervang dan coppa door ham.

Werk af met rode zuring en oxalis.