

Carpacio van ree en ganzenlever

Ingrediënten

- 400 g reefilet
- 150 g ganzenlever
- 25 g pistachenoten
- zout en peper

Voor de dressing:

- 1 stuk verse rauwe eidooier
- 1 tl Zaanse mosters
- 1 dl notenazijn
- 3 dl appelsap
- 1 dl notenolie
- 1 dl olijfolie
- zout en peper

Voor de tuiles:

- 50 g boter
- 50 g bloem
- 70 g eiwit
- 20 g gerookt spek
- 5 g gekneusde jeneverbes
- 25 g Old Amsterdam oude kaas

Bereiding

Reefilet droog deppen met keukenpapier en in lange, dunne plakken snijden. Met de draad meesnijden! Leg de plakken op een strook plasticfolie. Bestrooien met peper en zout. Leg er vervolgens de dun gesneden ganzenlever en pistachepitten op. Rol het geheel strak in met de folie. Leg de rol in de vriezer, ongeveer zes uur lang.

Doe de bloem door een zeef en vermeng deze samen met de desmolten boter, jeneverbes en eiwit tot een mooi beslag. Smeer het beslag in een dunne laag, in de gewenste vorm, op een met vetvrij papier bedekte bakplaat. Bedek het beslag met stukjes spek en plakjes kaas. Vervolgens alles in een op 180 graden voorverwarmde oven leggen en in ongeveer 5 minuten afbakken, tot de tuiles goudgeel van kleur zijn. Als u de plaat uit de oven haalt meteen de vormpjes er af halen.

Voor de dressing doet u alle ingrediënten, behalve de twee olies, bij elkaar in de blender. De olies al roerend toevoegen, alsmede peper en zout naar smaak.

Serveertip:

Haal de carpaccio uit de vriezer, snijd deze in dunne plakjes en leg ze dakpangewijs op het bord. Garneren met de tuiles en eventueel wat sla. De dressing over het vlees lepelen.

Voor 4 personen.