

Kalfszwezerik en appel met calvadoskaramel



Ingredienten

- 2 stuks appel (Golden)
- 100 g Bruine suiker
- 300 ml Kalfsfond
- 400 g Kalfszwezeriken
- 5 cl Calvados
- 2 stuks eieren
- 1 stuk sinaasappel (onbehandeld)
- 30 g amandelen (gegrild)
- Aardbeien

Bereiding

1. Laat de kalfszwezerik eerst gedurende minstens een uur weken in gezouten water. Verwarm een pot met vers gezouten water en laat de kalfszwezerik gedurende een half uur koken. Verfris ze en snijd vliesjes, vellen en vet weg.
2. Snijd de kalfszwezerik in schijfjes van 1 cm dik.
3. Haal de sneetjes door de losgeklopte eieren en vervolgens door de chapelure gemengd met geraspte zeste van sinaasappel en fijngestampde amandelen.
4. Kruid met peper en zout en laat kleuren in wat boter. Bewaar warm.
5. Maak de saus. Voeg de calvados en bruine suiker toe aan de kalfsfond en laat inkoken. Houd apart.
6. Was de appels en verwijder het klokhuis. Schil de appel voorzichtig zodat de schil een lange draad vormt. Deze wordt gebruikt voor het garnituur.
7. Snijd de appels in schijfjes van 1 cm dik en bak ze in wat boter met wat bruine suiker.

8. Maak op de borden een torentje met afwisselend een schijfje appel en een schijfje kalfszwezerik. Nappeer met de saus en garneer eventueel met rode vruchten en een muntblaadje. Schik de fijne appelschil losjes over het bord als finishing touch,