

# Kalfstong - Hof van Clevestijl



## Ingredienten

- 1 kalfstong, gekookt
- 1 portie kalfshersenen
- 4 langoustines
- 1 scheutje azijn
- 1 peper en zout
- 1 waterkers
- 1 appelkappertjes

### Hersenmayonaise:

- 1 sjalot
- 1 el dragonazijn
- 2 el mayonaise

### Voor de persillade:

- 1 kl gedroogde kappertjes
- 1 kl panco
- 1 kl sjalotjes, fijngesneden
- 1 kl gehakte peterselie
- 1 citroenzeste

### Tomatensaus:

- 6 tomaten
- 1 takjes tijm en rozemarijn
- 1 blaadjes laurier
- 2 teentjes look

### afwerking tomatensaus:

- 1 scheut olijfolie

- 1 scheut droge madeira
- 1 kl kappertjes
- 1 kl zilveruitjes
- 1 kl augurkjes, gehakt
- 1 tl salie
- 1 tl dragon
- 1 tl oregano
- 1 tl basilicum
- 1 tl gehakte peterselie
- 2 eieren,hardgekookt

## Bereiding

Bereiden: Maak de kalfstong, kalfshersenen en langoustines klaar:

Snij de kalfstong in blokjes.

Maak de kalfshersenen proper. Het is belangrijk dat alle bloedadertjes verwijderd worden. Blancheer ze vervolgens in kokend water met een scheutje azijn. Laat afkoelen in koud water en dep droog. Bewaar in de koelkast.

Haal de hersenen uit de koelkast en stans er rondjes uit. Maak met de overschot de hersenmayonaise. Kruid de rondjes met peper en zout en rol ze door de bloem. Bak ze vervolgens in een klontje boter samen met de blokjes kalfstong.

Bak de langoustines à la plancha.

Maak de hersenmayonaise: Doe de overschot van de hersenen in de blender. Voeg een fijngehakte sjalot, een eetlepel dragonazijn en twee eetlepels mayonaise toe. Mix tot een gladde mayonaise.

Maak de persillade: Voeg alle ingrediënten samen en plet in de vijzel.

Maak de tomatensaus: Snij de tomaten door midden en leg ze in een ovenschaal. Kruid met peper en zout. Bestrooi met tijm, rozemarijn, look en laurier. Laat twee uur garen in een voorverwarmde oven van 160 graden. Haal de tomaten uit de oven en haal ze door de zeef zodat je enkel de saus overhoudt. Verwarm de tomatensaus op het vuur, voeg een scheutje olijfolie, peper en zout toe en mix ze glad. Werk af met een scheutje droge madeira, kappertjes, augurk, zilveruitjes, salie, dragon, basilicum, oregano en peterselie. Maak de mimosa van ei: Pel de hardgekookte eieren. Scheid het eiwit van de eigeel en duw respectievelijk het eiwit en het eigeel door de zeef. μ

Serveren: Schik de kalfstong, de hersentjes en de langoustines mooi op het bord. Strooi de persillade over de kalfstong en plaats de mimosa van ei er naast. Werk af met enkele appelkappertjes, blaadjes waterkers, crème van waterkers (optioneel) en de mayonaise van hersentjes. Serveer met de tomatensaus.

Recept : Peter Goossens, Hof van Cleve, NjamTV