

Gebraiseerde kalfswang met krokante kalfszwezerik, zalf van pastinaak en kroketje van polenta



Ingredienten

Bereiding

voor 4 personen

- 2 mooie kalfswangen
- 300 g blanke kalfszwezerik van het hart 2 verse pastinaken
- Room, boter en melk
- 2 botjes jonge zandworteltjes (verschillende kleuren)
- 100 g polenta
- 50 g gemalen Parmezaanse kaas

Kalfswang: Pekel de kalfswangen eventueel gedurende 2 dagen (80 gram zout op 1 liter water). Spoel ze af en zet op in koud water. Giet terug af en zet de kalfswangen in vers water met ui, wortel, tijm en peperbollen. Braiseer 1,5 uur zachtjes. Pel de kalfswangen en laat opstijven.

Zwezeriken: Zet de zwezeriken 1 dag in gezouten water. Kook kort op en pel.

Pastinaak: Snij 1 stuk in fijne plakjes en frituur op 140°C tot chips. De rest maak je proper en zet je op in melk met room en een beetje boter. Dit kan ook vacuum gebeuren. Blend het geheel tot gladde zalf en kruid af.

Zandworteltjes: Was (niet schillen) de wortels en dek ze met wat olie en grof zout af in aluminiumfolie om 30 minuten te konfijten in een oven van 150°C.

Polentakroketje: Meng 100 gram polenta met 400 gram kokend water en laat ongeveer 15 minuten stomen op zacht vuur. Meng af en toe. Op het einde voeg je de kaas toe, kruid je met zout en peper, en stort je het geheel op een plaat. Laat afkoelen, snij in vorm, paneer en frituur.

Bak het vlees krokant in geklaarde boter en kruid met wat grot zout.