

Kalfszwezerik en PiÃ©train de Grain-varkenswang



Ingredienten

- 600 g kalfszwezerik
- arachideolie
- 50 g boter
- pezo
- 2 teentjes look
- 2 takjes tijm
- laurier
- 8 varkenswangen
- 3 fijngesnipperde uien
- 2 tenen look
- 2 el miso
- 3 l Kalfsfond
- 1 el room
- 20 g boter
- 7 grote witte champignons
- 1 truffel

Paddenstoelmayonaise:

- 1 el gedroogd paddenstoelenpoeder
- 4 el mayonaise

Bereiding

Recept voor 4 personen.

Laat de opgekuiste zwezerik 3 uur in een gezouten bad weken. Spoel de zwezerik af en laat deze nog 1,5 uur traag in een vacuÛmzak garen in een warmtebad van 65 C. Snijd daarna de zwezerik in 4 porties. Bak mooi krokant in arachideolie en werk op het einde van het bakproces af met boter, peper en zout, teentje look, takje tijm en laurier.

Zet een grote pot op het vuur en bak de varkenswangen aan in arachideolie. Laat ze mooi kleuren. Kruid met peper en zout. Voeg nadien 3 fijngesnipperde uien toe, 2 tenen look, takje tijm en laurier en bak deze mooi mee tot ze donkerbruin zien.

Neem dan 2 el miso en voeg toe aan de wangen en uien. Blus met 3 l kalfsfond en laat rustig inkoken tot de wangen beetgaar zijn. Haal ze dan uit de fond en laat ze afkoelen.

Laat voor de jus van de wangen de kalfsfond verder inkoken. Werk af met 1 el room, voeg 20 g boter toe en laat nog even goed doorkoken totdat de saus een mooie glans en binding heeft.

Bak in een pan 6 grote in 4 gesneden champignons aan en voeg de afgewerkte saus eraan toe. Versnijdt de reeds afgekoelde wangen in 3 stukken en laat ze van het vuur in de jus warm worden. Laat ze niet meer opkoken of zet ze niet meer op een heet vuur.

Meng 1 tl poeder van gedroogde paddenstoelen onder 4 el mayonaise. Snijd 1 witte champignon in fijne schijfjes. Dresseer varkenswangen met saus en champignons op het bord, plaats daarop de zwezerik. Spuit op de zwezerik 5 dotjes paddenstoelenmayonaise. Plaats daarop 6 schijfjes champignons en werk af met geschaafde truffel.

Recepte naar Tom Vermeiren - Wilford T