

# MENU MEI



## Kalfstartaar met een pannacotta van gruyère

<b>Ingrediënten 12 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b><u>Tartaar</u></b> 600 g kalfslende 60 g gruyère 100 g zoet-zure augurken olijfolie bieslook peterselie mosterd peper & zeezout	<b><u>Tartaar</u></b> Snijd het kalfsvlees in fijne brunoise. Rasp de Gruyère. Werk de tartaar naar smaak op met de resterende ingrediënten.
<b><u>Pannacotta van gruyère</u></b> 60ml volle melk 40 gruyère 4 g blad gelatine 60 g eiwit 100 ml slagroom (witte) peper & zout zonnebloemolie 12 silicone vormpjes	<b><u>Pannacotta van gruyère</u></b> Rasp de gruyère Kook de melk met gruyère en laat smelten. Meng hierin de geweekte en uitgeknepen gelatine. Klop het eiwit op en spatel dit door het kaasmengsel. Kruid naar smaak met peper en zout. Spatel er als laatste de opgeklopte slagroom door. Stort het mengsel uit in de met zonnebloemolie ingevette silicone vormpjes. Laat de vormpjes daarna 1 uur opstijven in de diepvries, haal ze daarna uit de vorm en zet deze op een ingevet blad. Hierna bewaren in de koeling.
<b><u>Tomaten</u></b> 3 gele kersttomaten 12 rode kersttomaten 0,5 dl sushi azijn 0,5 dl witte balsamico azijn 50 g poedersuiker een scheutje zoetstof peper & zout	<b><u>Tomaten</u></b> Snijd de rode kersttomaten kruiselings in en leg deze kort in kokend water – koel ze hierna snel af in koud water en ontvel ze. Maak een zoetzure marinade van sushi-azijn, balsamico azijn, poedersuiker en peper en zout. Marineer de rode tomaatjes hier 1 uur in, bewaar voor garnering. Snijd de gele tomaatjes in 4 partjes en bewaar voor de garnering.
<b><u>Mayonaise</u></b> 1 eierdooier (op kamertemperatuur) 10 g mosterd 5 ml witte wijnazijn 5 ml citroensap 250 ml zonnebloemolie witte peper & zout	<b><u>Mayonaise</u></b> Doe de eidooier in een schone kom. Voeg de mosterd, azijn, citroen en zout en peper naar smaak toe. Klop dit met de garde tot een homogeen mengsel. Voeg nu beetje bij beetje de olie toe en klop met de garde tot de olie helemaal is opgenomen en er een mooie mayonaise substantie ontstaat. Schep de zelfgemaakte mayonaise in een spuitzak en bewaar deze in de koelkast tot gebruik.
<b><u>Uienringen-Appelkappertjes</u></b> 2 grote uien 12 appelkappers 2 eiwitten bloem panko	<b><u>Uienringen-Appelkappertjes</u></b> Snijd de ui in ringen. Paneer de uienringen en appelkappers: haal ze eerst door de bloem, daarna door het eiwit en tot slot door de panko. Frituur ze krokant op 170°C.

# MENU MEI

## Eindbewerking

rucola sla

## Eindbewerking en presentatie

Verdeel de opgewerkte tartaar in een ring en druk dit licht aan. Leg de pannacotta op de tartaar. Decoreer daarna het tartaartje met de gemarineerde tomaat. Spuit een toefje mayonaise op het bord en zet de gefrituurde uienring en appelkapper hierin vast. Maak het geheel af met een partje gele tomaat en rucola sla.

