

Kalfssukade | fondantaardappels witlof

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Kalfssukade</u> 1500 g kalfssukade 2 uien 2 winterpenen 2 prei 1 kleine knolselderij 4 stengels bleekselderij 250 ml water 500 ml rode wijn Scheut sojaolie 100 ml zonnebloemolie zeezout peper boter</p>	<p><u>Kalfssukade</u> Laat de sukade op kamertemperatuur komen. Zet wat klontjes boter in de vriezer voor het monteren van de saus. Snij de ui, prei, knolselderij, bleekselderij en de winterpeen in grove stukken. Kruid de sukade met peper en zout. Doe een scheut sojaolie in een grote (braad)pan en schroei de sukade -op hoog vuur- goed bruin. Voeg nog wat zonnebloemolie toe en voeg groenten en tijm toe en laat even meebakken. Blus af met 250 ml rode wijn. Doe alles in de snelkookpan voeg het water (250 ml) toe en breng op druk. Laat 45 minuten onder druk garen en haal van het vuur. Haal de sukade uit de pan, leeg deze in een ruime platte schaal, druk met een andere platte schaal stevig plat zodat het vocht eruit wordt geperst. Doe het vocht terug in de pan. Verzwaar de bovenste schaal en zet het geheel ca. 1 uur in de koeling. Zeef het kookvocht, voeg er nog ca. 250 ml rode wijn aan toe en laat inkoken tot saus dikte. Monteer met de boter.</p>
<p><u>Aardappels</u> 2½ kg grote aardappels (bonken) 2 l kalfsbouillon uit fles 60 g boter flinke scheut olie 4 tenen knoflook 2 takjes tijm</p>	<p><u>Aardappels</u> Schil de vastkokende aardappels. Snijd ze in dikke plakken van ca. 3 cm en steek die uit met cilinders van ca. 3 en 4 cm, 3 stuks p.p. <i>Maak een para meer om de gaarheid mee te testen</i> Spoel ze af met koud water en droog ze. Let op ze moeten min of meer de zelfde hoogte hebben. Bak de schijven in een grote koekenpan met de platte kant in de boter en olie, aan beide zijden goudbruin, voeg de knoflook, tijm en peper toe. Voeg de sterke bouillon erbij tot schijven minimaal ¾ onder staan, doe er een deksel op en laat het gedurende ca. 25 min. zachtjes koken, tot ze gaar zijn.* Haal ze uit de pan bestrooi ze (indien nodig) met wat zout en zet in de warmhoudkast tot serveren. <i>* Alternatief; 30 minuten in de oven op 200 °C.</i></p>
<p><u>Witlof</u> 15 stronken witlof 60 g boter vloeibare honing balsamico azijn zout en peper</p>	<p><u>Witlof</u> Snijd de witlof in de lengte doormidden en haal de kern eruit. Let op de witlof moet heel blijven. Gebruik 2 koekenpannen, smelt de boter tot het licht begint te kleuren en bak de stronken met de snijkant omlaag in ca. 2 minuten. Bak ook de andere kanten, tot de stronkjes beetgaar zijn. Laat wat honing tussen de blaadjes van de witlof lopen. Draai de witlof om en zet het vuur hoger en karamelliseer de witlof. Als ze donker genoeg zijn sprenkel dan de balsamicoazijn erover om het karamelliseren te stoppen.</p>

MENU April 2024

	<p>Laat de azijn verdampen en breng de witlof op smaak met peper en zout.</p>
<p>Kalfssukade 2 400 ml zonnebloemolie</p>	<p>Kalfssukade 2 Haal de sukade uit de koeling, snijd het stuk mooi rechthoekig . Pluk de afgesneden stukjes zodat er "sukade-haren" ontstaan. Frituur de "haren" vlak voor het serveren als volgt; Verwarm in een pan 400 ml zonnebloemolie tot 180 °C en frituur de sukadeharen kort tot ze goudbruin en krokant zijn. Laat ze op keukenpapier uitlekken, trek het uiteen met een pincet.</p> <p><u>Zet ondertussen de Salamander aan.</u></p> <p>Snijd de sukade in smalle langwerpige porties (1 p.p.). Vet de Teppanyaki-plaat in met olie en bak de sukade kort aan beide kanten goudbruin onder de Salamander.</p>
<p>Eindbewerking furikake</p>	<p>Eindbewerking en presentatie Plaats de sukade midden op het bord, lepel wat rode wijnsaus over het vlees. Bedek het vervolgens met het gefrituurde "sukade-haar"</p> <p>Garneer de 3 cilinders van aardappel en de witlof rondom het vlees en bestrooi met wat furikake. Serveer -indien gewenst- de rode wijnsaus erbij</p> <div data-bbox="660 1265 1294 1870" data-label="Image"> </div>