

MENU Juni 2025

Vitello sardino

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<u>Kalfsfricandeau</u> 700 kalfsfricandeau 30 ml olie peper en zout	<u>Kalfsfricandeau</u> Verwarm de oven voor op 100°C. Bestrooi de kalfsfricandeau met peper en zout. Verwarm de olie in de koekenpan en schroei het vlees rondom dicht. Zet het vlees in de oven tot een kerntemperatuur van 52°C. Laat afkoelen en snijd in dunne plakken.
<u>Gekonfijte ui</u> 2 rode uien 100 ml bietensap 30 ml frambozenazijn 30 ml bloemenhoning 200 ml water	<u>Gekonfijte ui</u> Snijd de uien in dunne ringen. Breng bietensap, frambozenazijn, honing en water aan de kook, laat 2 minuten doorkoken. Leg hier de uienringen in, doe het vuur uit en laat afkoelen. Haal de ui uit het sap en laat uitlekken op keukenpapier. Doe in een kom en zet afgedekt weg.
<u>Sardine crème</u> 360 g sardines uit blik - Ortiz 250 ml slagroom 2 el olijfolie 2 el crème fraîche 1/2 citroen sap peper en zout	<u>Sardine crème</u> Laat de sardines goed uitlekken en verwijder de graat uit het midden. Verwarm de slagroom in een steelpan op laag vuur. Meng als het warm is de sardines erdoor, pureer tot een dikke saus. Breng op smaak met crème fraîche, citroensap, peper en zout.
<u>Rode bieten</u> 4 verse rode bieten 1 teen knoflook 1 takje tijm 1 el olie 90 g uitgelekte kappertjes zonnebloemolie	<u>Rode bieten</u> Pof de bieten in alufolie met de knoflook, tijm en olie op 175°C in 1 uur gaar. Verwijder het vel. Snijd de bieten in dunne plakken. Frituur de kappertjes kort in wat zonnebloemolie. Laat uitlekken op keukenpapier.
<u>Eindbewerking</u> 10 bieslook sprietten peper en zout olijfolie	<u>Eindbewerking en presentatie</u> Bedek de borden met een dun laagje sardine crème. Leg de plakjes fricandeau licht golvend op de crème. Verdeel de plakjes biet in een waaivorm langs de rand en leg de uienringen er overheen. Bestrooi tot slot met de kappertje, bieslook, peper en zout. Besprenkel met wat olijfolie.

MENU Juni 2025

