

AAN DE POEL

Kalfssukade met gevulde morilles

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Zet een grote pan met water op het vuur en breng aan de kook.
3. Zet het vuur zacht en leg de vacuumzak met de kalfssukade 10-12 minuten in het hete water.
4. Glaceer de wortels in een pan zoals op de video.
5. Bak de aardappel terrine, op middel hoog vuur, aan beide kanten goud bruin. Leg op een stuk keukenpapier.
6. Bak de gevulde morilles en bestrooi met zout en peper.
7. Knip de vacuumzak met kalfssukade open en giet wat saus in een kom of diep bord.
8. Bestrooi met peper en zout en de zadencrumble.
9. Verwarm de borden voor.

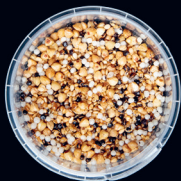
BORD OPMAKEN

1. Zet een stip wortelcrème op het bord en plaats daar de aardappel terrine op zijn kant op. Spuit er nog een flinke stip boven op.
2. Leg daar een wortel en een morille naast.
3. Plaats de kalfssukade ernaast en maak af met de jus en een viooltje.

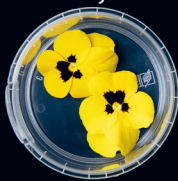


AAN DE POEL

Zadencrumble



Viooltjes



Gevulde morilles



Wortelcrème



Aardappel terrine



Kalfssukade met morillesaus



Chantanay wortel