

Kalfssukade met morillesaus, aardappelrösti en wortel

Vorbereiding (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. Verwarm geïsoleerde wortels in een pan.
5. Bak de aardappel rösti, op middel hoog vuur, aan beide kanten goud bruin. Leg op een stuk keukenpapier.
6. Smit op iedere aardappel-rösti 3 stippen wortelcrème en leg daar 2 wortels op.
7. Knip de vacuumzak met kalfssukade open en giet de saus in een kom of diep bord.
8. Verwarm de borden voor.

Bord opmaken

1. Leg de kalfssukade aan één kant van het verwarmde bord en leg daarnaast de aardappel rösti met de wortel.
2. Leg op de wortels 3 ingelegde beukenzwammen en twee takjes cress.
3. Verdeel een laag crunch over de kalfssukade.
4. Schep om de kalfssukade een flinke lepel morillesaus.

SOUS

connoisseurs



Aardappel rösti



Kalfssukade met morillesaus



Geglaccerde wortel



Ingelegde
beukenzwammen



Crunch



Notencress



Wortelcrème

