



## Gestooftde kalf met pastinaak met kingboleet, pastinaakcreme, kruidencrumble en kalfsvinaigrette

*Allergenen: Melk en selderij*

*Benodigheden: 2 pannetjes, 1 mes, 1 schaar, 2 eetlepels*

### *Vorbereiding*

1. Verwarm de borden voor.
2. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat alles 15 minuten op kamertemperatuur komen.
3. Verwarm de kalfsvinaigrette op tot het lauwwarm is en meng het doorelkaar met een garde.

*Kan door het bakje in warm water te leggen*

4. Zet een pan met water aan de kook.
5. Zet de hittebron zacht en leg de vacuümzak met kalfswang en de spuitzak met pastinaakcrème in het water.
6. Bak in een beetje olie de kingboleten goudbruin.
7. Haal na 15 minuten de kalfswang en de pastinaakcrème uit het hete water.
8. Snijd de boleten en de kalfswang door de helft zoals in de video.
9. Snijd of knip een stukje van de onderkant van de spuitzak af zoals op de video.

### *Bord opmaken*

1. Spuit een flink rondje pastinaakcrème midden op het bord.
2. Leg daar de kalfswangen en de boleten op en naast. (Zie video)
3. Schep daar de kruidencrumble omheen.
4. Schep een lepel van de kalfsvinaigrette op en om het gerecht.



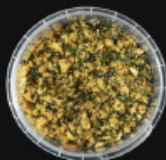
Kalfswang + jus



Pastinaakcrème



King boleet



Kruidencrumble



Kalfsvinaigrette

**SOUS**