



KALFSZWEZERIK

BY RESTAURANT INTER SCALDES***

Ingrediënten:

4 lobben kalfszwezerik
2 grote uien
4-5 laurier blaadjes
12 stengels gedroogde bronze
venkel
30 gr zaadjes van bronze venkel
1 kg grote aardappelen
100 ml melk
250 gr roomboter
400 gr dubbel gedopte tuinbonen
100 ml room
10 gr bonenkruid
250 ml mosterd jus

Benodigheden:

Kamado
grillrooster
drip pan

VOORBEREIDING

*Gerecht van Paul de Grootte en Ruben van Helvert - Restaurant Inter Scaldes****

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® Kamado tot 140 °C. Voor dit recept werken we met directe hitte, plaats de pro set en leg op het bovenste niveau het rooster.

BEREIDING

Begin met het maken van de bouillon door de uien en de laurierbladeren te laten koken in een pan met water. Laat dit 30 minuten koken.

Pocheer de zwezerik in de bouillon, voor circa 20 minuten.

Wanneer de zwezerik klaar is, laat je deze afkoelen. Pel daarna het vliesje van de zwezerik.

bakmat
pincet
staafmixer of blender

Schil de aardappelen en snijd ze in plakken, leg de plakken op de Kamado en laat ze rustig bruin bakken. Pureer vervolgens de aardappelen met melk en boter tot een romige puree.

Kamado set up:
Directe hitte

Laat de Kamado afkoelen tot een temperatuur van 85°C.

Prik de stengels van de bronzen venkel in de zwezerik. Maak een bedje van de zaadjes van de venkel in de drip pan. Om de drip pan te beschermen kan je het best een bakmat in de pan leggen. Leg hierop de zwezerik en rook deze voor 40 minuten op de Kamado.

Na 40 minuten verhoog je de temperatuur naar 160°C en bak je de zwezerik rondom mooi bruin en krokant.

Bak de tuinbonen op een laag vuur zachtjes aan met de room, het gesneden bonenkruid en breng op smaak met een beetje zout.

Bereid in de tussentijd de mosterdjus, of maak deze warm.

Serveer de zwezerik met de puree, de tuinbonen en de jus.