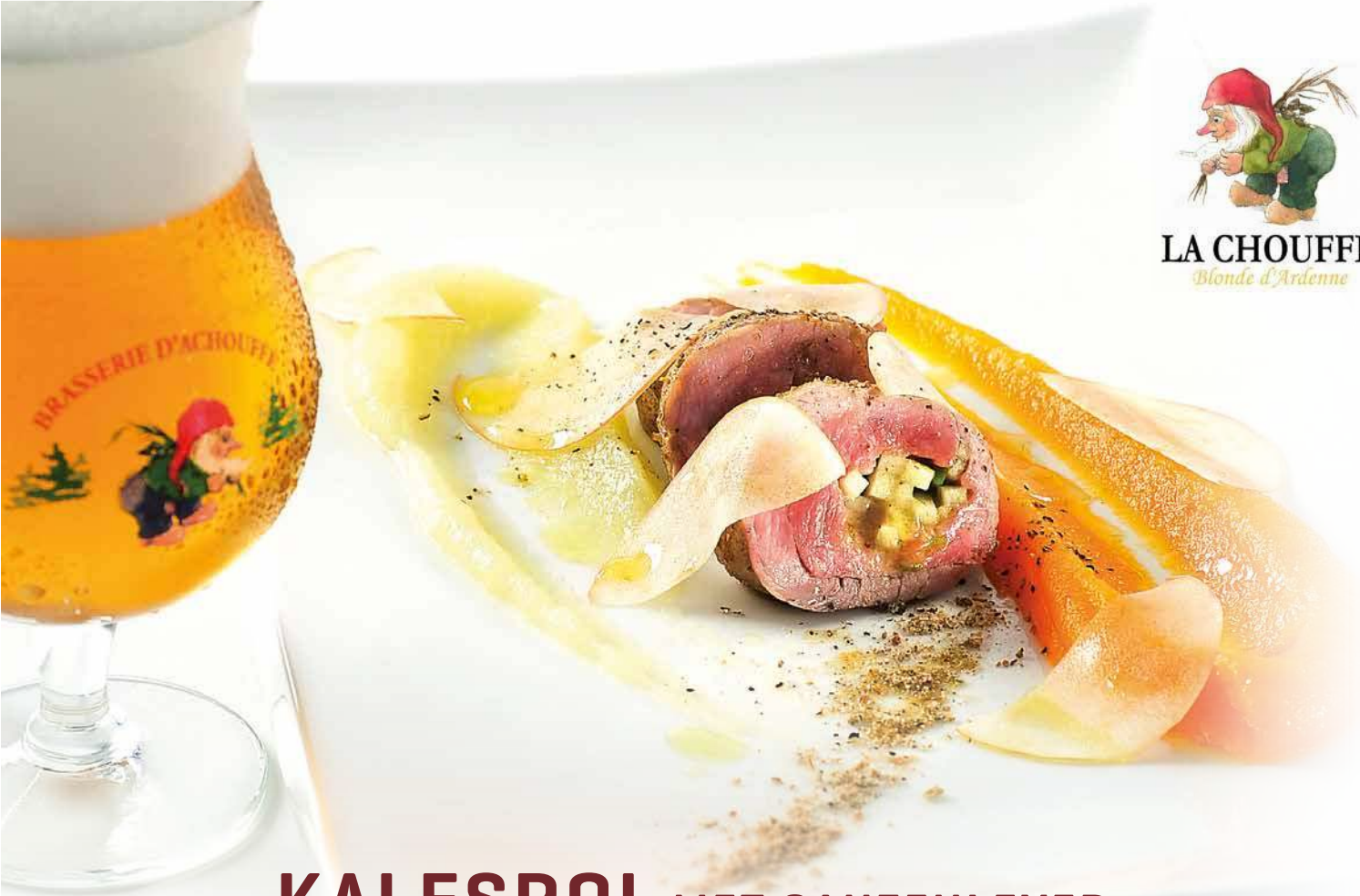




LA CHOUFFE
Blonde d'Ardenne



KALFSROL MET GANZENLEVER, APPELEN EN WORTELZALF

- 1 Maal alle ingrediënten van de kruidenmengeling in een koffiemolen.
- 2 Beleg de kalfslapjes met appelen en eendenlever. Rol ze stevig op. Kruid de rollen met de kruidenmengeling.
- 3 Mix de warme wortelen heel fijn in een blender. Meng het kookvocht met de maïzena en voeg toe aan de wortelen. Giet alles in een steelpan en breng al roerend aan de kook. Voeg sinaasappelschil, peper en zout toe.
- 4 Breng alle ingrediënten voor de appelpuree aan de kook en laat alles 3 tot 4 minuten koken. Giet het vocht weg en pureer de appelen tot moes.
- 5 Bak het vlees rondom gaar. Snijd het vlees in schijven.
- 6 Serveer met wortelzalf, appelmoes en garneer met dunne schijven appel. Bestrooi eventueel met extra kruiden.

Voor 4 personen

4 flinterdunne kalfslapjes
1 granny smith in luciferdikke
staafjes gesneden
200 g eendenlever in staven
van 1 cm gesneden
olie om in te bakken

Voor de kruidenmengeling

1 eetl venkelzaad,
2 stuks steranijs, 2 eetl ko-
rianderzaad, 1 theel zwarte
pepers, 1 theel roze pepers,
1 eetl bloedsuiker, 1 eetl
zeezout

Voor de wortelzalf

400 g jonge wortelen gekookt
100 g kookvocht van de
wortelen, 25 g maïzena,
schil van ¼ sinaasappel,
peper en zout

Voor de appelpuree

2 granny smiths, geschild en
in stukjes gesneden
4 dl water, 1 dl witte wijn
100 g suiker

Extra

1 pink lady in flinterdunne
stukjes gesneden



Biertip:
La Chouffe
blond