

Scheermesjes met kalfstartaar



Ingredienten

- 4 scheermesjes
- 50 g kalfsfilet
- enkele lepels dashi
- 2 zeekralen
- 30 g kaviaar
- 1 oester
- 4 el Zure room
- 1 aardappel

Bereiding

1. Snij de aardappel met de mandoline in fijne sneetjes en frituur ze tot chips.
2. Breng de tartaar op smaak met dashi.
3. Dompel de scheermesjes 10 seconden in kokend water zodat de schelpen zich openen, snij het vlees in stukken.
4. Snij de oester in zeer fijne stukken en werk er de zure room mee op.
5. Dresseer de scheermesjes met de zure room, de kalfstartaar, de zeekraal en een beetje kaviaar.