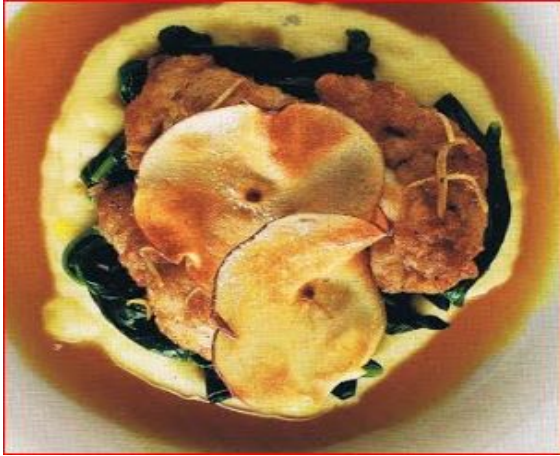


Gebakken kalfszwezeriken met kerrie infusie



Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 700 gr Kalfszwezeriken
- 35 cl Melk
- 2 laurierblaadjes
- 800 gr bloemige aardappelen
- 6 el boter
- 2 snuifjes versgeraspte muskaatnoot
- 500 gr bladspinazie
- 1 bloem
- 1 takje tijm
- 1 sjalot
- 1 teentje knoflook

Appelchips:

- 1 appel
- 50 gr Suiker

Kerrie:

- 50 cl appelsap
- 20 cl Kalfsfond
- 1 halve tl kerriepoeder

Bereiding

Verwarm oven op 80°, maak de appelchips met de mandoline, los de suiker op in 5 cl. water. Bekleed bakplaat met bakpapier, haal de appelchips door de siroop, leg op de bakplaat en laat +/- 3 uur drogen in de oven.

Kerriesaus : appelsap, kalfsfond en kerriepoeder in een pannetje doen, kruiden met zout en tot de helft laten inkoken.

Was en reinig de kalfszwezeriken grondig en verwijder het vel. Bren 20 cl. melk aan de kook in een pan, kruiden met zout en de laurierblaadjes, en laat de zwezeriken er 30 à 45 min. in koken.

Haal uit en verfris onder de koude kraan, dep droog.

Was en schil de aardappelen, snij in stukken en kook ze gaar. Duw door een roerzeef, voeg er de rest van de melk en twee eetlepels boter aan toe, kruiden met een snuifje zout en nootmuskaat.

Was de spinazie en zwier droog, blancheer 1 à 2 min. in kokend gezouten water en laat uitlekken.

Verdeel de kalfszwezeriken in vier porties en wentel in een beetje bloem.

Bak 3 à 4 min. goudbruin aan alle kanten, breng op smaak met tijm, peper en zout.

Pel en snipper de sjalot en stoof deze met de spinazie, voeg een beetje knoflookolie en een snuifje nootmuskaat toe, kruid met peper en zout.

Verdeel de aardappelpuree over het midden van de borden, schik er de gestoofde spinazie en de kalfszwezeriken op, giet er de kerriesaus rond en werk af met appelchips.