



Gebraden Kalfsribstuk met asperges

Benodigheden: 2 ½ kg kalfsribstuk, braadboter, 40 plakken Serranoham, 5 kg asperges. Twee kg aardappelen met 100 gram boter en 200 gram crème fraîche, ½ liter koksroom, 300 gram geraspte Parmezaanse kaas. Olijfolie, 2 eetlepels truffelpasta. Vlees thermometer. Kapperappeltjes. Twee doosjes Rock Chives Cress.

Werkwijze: Asperges schillen en de schillen gebruiken voor het kookfond. **Drie kg** asperges acht minuten koken en in stukken van 7 cm snijden. Netjes op een beboterde plaat leggen en afdekken met alu-folie. **Vlees** kruiden, aanbraden en in de oven verder garen. Regelmatig arroseren. Als de kerntemperatuur 50°C is, uit de oven halen, laten rusten en 2 plakken p.p. snijden. **Braadvocht** deglacieren met Port. **Aardappelpuree** maken. **Truffeldressing** bereiden. 40 plakken **Serranohamplakken** vouwen en in de koelkast bewaren. **Twee kg** geschilde asperges in plakken schaven, 30 seconden blancheren, koud spoelen, droog deppen, **royaal door de bloem** halen en tot chips frituren op 170°C.

Opmaak: Schuin op het bord met behulp van een vierkante ring, de puree verdelen met daarop de stukken asperges. **Napperen** met iets truffelpasta olie en op de asperges, 2 gevouwen plakken ham leggen. **Garneren met Rock Shives Cress.** Vervolgens naast de puree 2 plakken vlees leggen met erop de aspergechips en ernaast enkele druppels braadvochtsaus en 2 kapperappeltjes.