



Kalfslever in een bramensaus en een loempia

Benodigheden: 18 stuks kalfslever à 120 gram, 2 liter melk, bloem, braadboter, ½ liter jus de veau lié, ½ liter bramencoulis, gembersiroop, bindmiddel.

Atjar van zuurkool: 500 gram zuurkool, 100 gram Sushi-azijn, 60 gram suiker, 10 gram sambal, 2 theelepels kerriepoeder.

Loempia: 4 gekonfijte eendenbouten, pak loempiavellen, 2 eiwitten.

Witte bonencrème: 400 gram geweekte witte bonen, 4 sjalotten, 2 teentjes knoflook, 2 takjes tijm, 1 liter groentefond, smaakstoffen, bindmiddel, 2 doosjes Vene Cress.

Sesam kletskoppen: 80 gram sinaasappelsap, 100 gram gesmolten boter, 100 gram bloem, 100 gram poedersuiker, 2 theelepels sambal.

Werkwijze: **Kalfslever** in de melk zetten en in koelkast plaatsen. **Atjar van zuurkool.**

De zuurkool met laurier, kruidnagel, zout en water aan de kook brengen en 30 minuten zachtjes laten koken. Vocht afgieten en vermengen met de sushi-azijn, suiker, sambal en kerriepoeder.

Gekonfijte eendenbouten plukken en het vlees in stukken snijden, vermengen met de Atjar van zuurkool.

Loempia vellen als een Chinese ruit op de plank leggen, insmeren met **ei** en een **3 cm.** dikke streep van **6 cm. lang** Atjar in het midden leggen.

Rol de loempia strak op en frituur op 170°C. in 3 minuten goudbruin.

Witte bonencrème: De geweekte witte bonen met gesnipperde sjalotten, knoflook, tijm, smaakstoffen en groentefond gaar koken. Afgieten, pureren en indien nodig lichtelijk binden.

Bramensaus: Jus de veau en bramencoulis aan de kook brengen, op smaak brengen en verfijnen met gembersiroop. Lichtelijk binden.

Sesam kletsoppen: Alle ingrediënten vermengen en op bakpapier met behulp van een eetlepel maken. Zes minuten bakken op 160°C.

Kalfslever drogen, verwennen met peper en zout, door de bloem halen en ongeveer 4 minuten beetgaar bakken.

Opmaak: De gebakken kalfslever in het midden van de bakken leggen en napperen met de bramensaus. Uiteinde van de loempia's recht snijden waardoor deze rechtop kan staan, tegen de eetlepel witte bonen crème. Garneren met de klets kop en takjes Vene Cress.