



Kalfswangen met eekhoortjesbrood

Benodigdheden: 2½ kg kalfswangen, braadboter, 1 liter pak jus de veau lié, 1 fles rode wijn, 6 takjes tijm, 2 laurier, 3 teentjes knoflook. Een bus maanzaad, iets bloem.
1 kg pastinaken, ½ liter melk, ½ liter kookroom, 2 bonken, olijfolie, smaakstoffen.
1 kg eekhoortjesbrood, braadboter. 2 doosjes Sakura Cress. Quenelleknijper.

Werkwijze: **Kalfswangen** verwennen met zout en peper. Goed aanbraden in een braadpan. Blussen met de jus de veau lié, rode wijn, tijm. Laurier, fijngehakte knoflook. Aan de kook brengen en **drie uren laten stoven**. Dit liefst een dag van te voren. Vlees eruit halen en plukken. Het stoofvocht zeven en iets bij het geplukte vlees doen voor de binding. Op een met bloem bestoven plaat, 40 kleine quenelles maken met de quenelleknijper. Voorzichtig **paneren in het maanzaad**.

Pastinakensaus: Schil de wortelen en verdeel deze in kleine stukken met de bonken. Zet deze op met melk, room en indien nodig iets water en kook het gaar. Pureer in de blender tot een glad mengsel en voeg iets kookvocht, olijfolie, zout en peper toe.
Eekhoortjesbrood in plakken snijden en kort bakken.

Opmaak: Links op de borden enkele plakken eekhoortjesbrood.

Rechts een eetlepel pastinaken saus leggen en dan met een eetlepel elegant uitstrijken. In het midden de kalfswangen met erop een takje Sakura Cress.



Wijnsuggestie:

River Retreat 2013

Druivensoort: 100% chardonnay

Wijnhuis: Trentham Estate

Smaak: Geurige droge witte wijn met frisse citrustonen, rijp fruit en houtnuances in de geur; de smaak is aangenaam rond en fris en ontwikkelt zich geurig en mild in de afdronk.

Serveertip: Prima chardonnay, uitstekend om zo te drinken, maar ook geschikt bij vele vis- en voorgerechten.

Extra info: De River Retreat wijnen zijn afkomstig van Trentham Estate. De familie Murphy is eigenaar van Trentham Estate met 45 hectare wijngaarden in Murray Darling, gelegen in het zuidoosten van Australië. De oudste wijngaard is ruim 60 jaar oud. Daarnaast koopt de familie druiven bij bevriende wijnboeren in de omgeving.

De witte Chardonnay zijn eikengerijpt en kenmerken zich door een opvallende souplesse. Geen zware, heftige wijnen, maar heerlijk verteerbaar en vol van smaak.