



Kalfswangentaartje met Cantharellen

Benodigheden kalfswangen: 1½ kg. kalfswangen, braadboter, 4 flesjes Bockbier, 1 liter jus de veau lié, 2 laurier en 2 kruidnagels. Halve knolselderij, ½ kg. champignons.

Salpicon van 140 gram margarine, 1 gesnipperde ui, 180 gram bloem, 9 dl. Bockbier fond, 2 vleesbouillonblokjes, gebakken quartiers champignons, geplukte gare kalfswangen, 1 bos gehakte kervel.

Garnering: 1 kg cantharellen, braadboter. 200 gram vossenbessen, 2 doosjes Tahoon Cress, 1 doosje ontkiemde prei. Twee eieren. Stuifbloem. Deegroller. Vormpjes

Croutedeeg: 750 gram bloem, 450 margarine, 100 gram basterdsuiker, 225 gram water, 2 eieren, 1 theelepel zout.

Werkwijze: Kalfswangen verwennen met zout/peper, aanbraden en in een passende casserole leggen, blussen met bockbier en jus de veau, kruidnagel en laurier

Aan de kook brengen en zachtjes **ongeveer twee uur laten garen (controleren)**.

Vlees eruit halen en in stukken van 1 cm. snijden.

Vocht zeven en een gedeelte van de fond aan de kook brengen, de in brunoise gesneden **knolselderij** hierin 15 minuten garen, de **laatste vijf minuten** de in quartiers gesneden **champignons mee garen**. Zeven. **Kervel** fijnhakken.

Salpicon: Uitzetten in 140 gram margarine. Casserole van het vuur halen en de bloem in een keer toevoegen, vermengen met de **spatel** en drie minuten garen op een zacht vuur. 9 dl. Bockbierfond met de **garde** erdoor roeren en aan de kook brengen.

Op smaak brengen met 2 vleesbouillonblokjes en Worcestersaus.

Met de **pannelikker** de kalfswang, champignons, knolselderij en kervel erdoor roeren en storten op een plank.

Vormen insmeren met gesmolten margarine, **crôutedeeg** in drieën snijden.

Werkbank bestuiven met bloem en met de deegroller het deeg 3 mm. dun uitrollen.

Deeg uitsteken en de vormen hiermee **fonceren**. De rest van het deeg uitrollen voor de **deksels** en deze goed in prikken met de vork.

De **salpicon in de vormen** verdelen, randen nat maken en de deksel hierop leggen.

Bestrijken met losgeklopt ei en **20 minuten bakken op 190°C**.

Garnering: Cantharellen schoonborstelen en in etappes in zeer hete braadboter kort bakken.

Opmaak: De borden versieren met een hoopje ontkiemde prei, takjes Tahoon Cress, vossenbessen en de warme cantharellen. Er naast het warme taartje.