



KOPPERT CRESS  
*Architecture Aromatique*

## Zacht gegaarde kalfszwezerik, duxelles en schuim van cèpes, balsamico, Tahoon Cress en Kikuna Leaves



### Ingrediënten

- Kalfszwezerik
- Ganzevet
- Bloem
- Zetmeel
- Cèpes
- Olie
- Sjalotje
- Melk
- Sucro
- Balsamico
- Tahoon® Cress
- Kikuna® Leaves

### Bereiding

Zwezerik kort blancheren en koud spoelen, daarna de vliezen eraf pellen, goed op smaak brengen met zout en peper. Vervolgens 20 minuten sous-vide garen met wat ganzevet. A la minute zwezerik door de bloem halen met een klein beetje zetmeel erdoor. Vervolgens krokant bakken.

Cèpes in brunoise snijden, aanzetten in olie met een gesnipperd sjalotje. Mooi gaarstoven, op smaak brengen met zout peper

Gedroogde cèpes in melk laten trekken net onder het kookpunt. Op smaak brengen met zout peper. Daarna klein beetje Sucro toevoegen en opschuimen

Dit dresseren op een bordje en afmaken met Tahoon Cress en Kikuna Leaves.