

Gerecht: Gebakken kalfsribeye met gebakken cantharellen, tuinboontjes in romige saus met gerookte kalfsham, wafelaardappel en gepofte cherrytomaatjes. (1 persoon)

Chef-kok: Manfred Majoor van restaurant Planken Wambuis

Streekproduct: kalfsham en kalfsribeye van Eco Fields

Wafelaardappel

Een grote Frieslander aardappel (geschild), zout

- Mandoline
- Schilmesje
- Pan met frituurolie (170 °)
- Keukendoek
- Bolzeef met passende onderzetkom
- frituurspaan
- Schaaltje met keukenpapier

Aardappelen schillen, schaven op dunste stand van het geribbelde mes van de mandoline, aardappel na schaven steeds weer een kwart slag draaien om het gewenste ruit effect te krijgen. Schijfjes droogwrijven in een doek. Vervolgens frituren tot goud bruin. Op keuken papier uitlekken en op smaak brengen met zout.

Tuinboontjes in romige saus met blokjes kalfsham en bonenkruid

500 gram (vuil gewicht) tuinbonen dubbel gedopt, 400 ml kookroom, 200 gram kalfsham in blokjes, 2 takjes bonenkruid fijn gesneden, zout en peper.

- Bakje voor de boontjes en een voor afval
- Pan met kokend water
- Frituurspaan
- Bakje met koud water
- Snijplank
- Koksmes
- Afruimbakjes (3x)
- Pan voor de bereiding
- Garde
- Serveerlepel

Pan met ruim water aan de kook brengen. Tuinbonen doppen. De gedopte tuinbonen vervolgens gedurende 20-30 seconden in kokend water blancheren. In ijskoud water laten schrikken. De kern van de tuinboontjes vervolgens eruit knijpen. Kookroom in passende pan aan de kok brengen, iets in laten koken. Dubbel gedopte boontjes, blokjes kalfsham en bonenkruid hier aan toe voegen. Kort mee laten koken en op smaak brengen met zout en peper.

Cantharellen

300 gram cantharellen, een gesnipperd sjalotje, gehakte peterselie, olie, zout en peper.

- Schilmesje
- Keukenpapier
- Afruimbakjes
- Snijplank
- Koksmes
- Koekenpan
- Bakspatel
- Bolzeef met onderzetkom

Cantharellen goed schoon maken, onderkant steel verwijderen, lamellen controleren op zand, met de punt van een schilmesje verwijderen, eventueel met keukenpapier de cantharel schoon maken. Sjalotje snippen. Peterselie hakken. Cantharellen in een hete pan in iets olie bakken. Regelmatig wentelen, sjalot mee fruiten. Als laatste de peterselie toevoegen evenals zout en peper.

Gepofte cherry tomaatjes

Cherry tomaatjes, olijfolie, zout en peper

- Oven op 160°
- Rvs ovenplaatje
- Keukenschaar

Cherry tomaatjes gedurende 4-5 minuten in de oven poffen, totdat het huidje licht begint te scheuren.

Kalfsribeye

Kalfsribeye, bakolie, -boter, zout en peper.

- Snijplank
- Trancheermes
- Lepel voor de bakboter
- Koekenpan
- Keukentang
- Rvs schaaltes (2x)
- Velletje aluminiumfolie
- Groot bord voor presentatie

Pan met olie en iets boter verhitten. Ribeye met zout en peper aromatiseren. In de hete, licht bruine boter, de ribeye rondom bakken. Vervolgens uit de pan nemen, in aluminiumfolie wikkelen en nog even laten rusten.