



Exclusieve kooklessen en workshops



**Varkensrib, eendenlever, jus van Cantharel
Gewelde rozijnen, landcress en Roseval aardappel uit de oven**

Varkensrib

Varkensrib
Peper en zout
Bakboter

De filet schoonmaken en op smaak brengen.
Aanbakken in de roomboter en in de oven op 200 graden rosé bakken in ongeveer
25-35 minuten. Dan een half uur laten rusten.
Kort voor het serveren even verwarmen en trancheren.

Cantharellen saus,

300 gr cantharellen
30 gr roomboter
2 dl room
5 dl gevogelte jus
1 dl Armagnac
Peper en zout

De cantharellen wassen! en snijden en kort garen in de roomboter.
De gevogelte jus toevoegen en verder inkoken met de room en op het laatst op
smaak brengen met de armagnac en peper en zout. Eventueel garneren met
cantharellen.

Eendenlever

4 plakken eendenlever
Peper en zout
80 gr rozijnen
Borrel glas Calvados
Peper en zout

De rozijnen wellen in de Calvados.
Kort voor het doorgeven de eendenlever snijden en kort aanbakken in de oven.
Daar de gewelde rozijnen bij en kort doorverwarmen.
Geheel serveren bij de rib.

Landcress

Gewassen Landcress.

Roseval aardappel uit de oven

1 kg Roseval aardappelen
1 tak rozemarijn
1 theelepel zeezout
1 dl olijfolie

De aardappel, schoon spoelen en borstelen. Kook deze kort in ruim water bijna gaar. Dan op een oven schaal met zeezout en de grof gehakte rozemarijn, verder garen in de oven op 200 graden in 30 minuten.