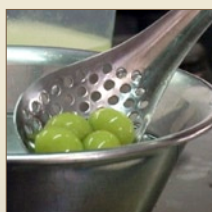
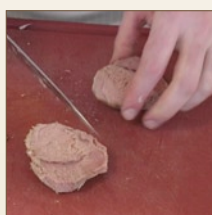




Op lage temperatuur gebakken kalfswangen met ganzenlever, topinamboer en gestoofde akkerzwam, sfeertjes van erwttjes met Gandaham.



#### Werkwijze

- Kalfswangen opkuisen en ± 4 uur in koud gezouten water zetten. Vacuümeren met mirepoix (groenten), thijm, laurier, peper en zout. Op lage temperatuur (70°C) gedurende 12 tot 16 uur garen. Snel afkoelen en daarna krokant bakken, samen met de ganzenlever.
- 200 g topinamboer met 100 g aardappel in thermomix garen met 1 dl bouillon, 50 g boter en 50 g room. Na ± 20 min. volledig glad mixen en bijkruiden indien nodig.
- Rode wijn met sjalot en suiker inkoken, afwerken met een lepel glace de veau.
- Akkerzwammen in julienne snijden, kort aankleuren
- Erwtjes met Gandaham in bouillon kort koken, fijn mixen en passeren. De coulis kruiden met xantana (2 g) en gluco (20 g) per liter. In algin bad sferen maken. De sfeer van erwttjes opwarmen in lauwe bouillon en op de julienne van de champignons dresser.



**GEYSKENS**  
DELICATESSEN

Terbekstraat 16  
B-3580 Beringen  
Tel. 011-45 80 70  
Fax 011-42 42 19  
www.geyskens.be  
delika@geyskens.be