

# Gegrilde reebok met gesmolten ganzenlever

De Mijlpaal - Tongeren

**Gegrilde reebok, crème van doperwtten met peper-  
munt, penne gevuld met ricotta, gekonfijte tomaat  
en gesmolten ganzenlever**

## Ingrediënten (4 pers.)

4 stukken reebokfilet	W300
200 g doperwtten	
6 blaadjes verse peppermunt	
100 ml room	
8 staafjes pasta (penne)	D71950
100 g ricotta kaas	DK139
4 partjes gekonfijte tomaat	E095
4 krullen dun gesneden verse ganzenlever.	G100

## Bereiding:

Kook de doperwtten gaar, doe ze in een pacojetbeker samen met de room en verse munt en laat dit hard worden in de diepvries. Als het goed bevroren is, fijn malen in de pacojet en daarna opwarmen op het vuur.

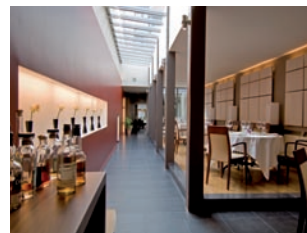
Ricotta kaas mengen met blokjes gekonfijte tomaat, peper en zout. De pasta afkoken en opvullen met de ricottakaas en de gekonfijte tomaat. Lichtjes gratineren onder de salamander.

Juist voor het opdienen de krullen ganzenlever op de pasta laten smelten.

4 stukjes filet van reebok grillen langs twee kanten en verder garen in een zachte oven.

In één van de gezellige winkelstraten van Tongeren, baten Jan Menten en An Penxten hun restaurant De Mijlpaal uit.

Een grondige verbouwing toverde de ouderlijke bakkerij om in een modern en stijlvol restaurant, dat op korte tijd een stevige gastronomische reputatie heeft opgebouwd. De zorgvuldig samengestelde kaart met een ruime variatie, bouwt op de klassieke traditie van de grote gastronomie.



Jan Menten: "Ik blijf trouw aan de klassieke keuken, maar combineer dit met hedendaagse ingrediënten en kooktechnieken. Geyskens Delikatessen vormt hierin voor mij een cruciale spil door de diversiteit in hun inspirerende productaanbod."



## De Mijlpaal

Sint-Truiderstraat 25 - 3700 Tongeren  
tel: 012 26 42 77  
de\_mijlpaal@skynet.be  
www.demijlpaal.org

