

Carpaccio van kalfsvlees met zwarte truffel

Clos St-Denis - Vliermaal-Kortesseem

Carpaccio van kalfsvlees met zwarte truffel Aardappel met kaviaar

Ingrediënten (4 pers.)

voor de carpaccio:

20 fijne schijven kalfsvlees	AK20120
1 soeplepel zure room	DK210
1 soeplepel mayonaise	
zout en peper	
1 scheut truffelolie	H1400
1 scheutje aceto balsamico	O110
1 koffielepel truffelsap	
1 dikke truffel	H101
1 Granny-Smithappel	

voor de aardappel met kaviaar:

4 fijne schijven zalm	
2 dikke aardappelen	
1 klontje boter	
1 koffielepel gehakte peterselie	
100 g kaviaar	N2060
2 soeplepels mayonaise	
4 soeplepels zure room	DK210
1 koffielepel citroensap	
1 koffielepel mierikswortel	
zout en peper	
dille en bieslook	

Bereiding:

Carpaccio van kalfsvlees met zwarte truffel

Verdeel de schijven kalfsvlees over de koude borden. Meng in een kom de mayonaise, de zure room, de aceto-balsamico, de truffelolie en het truffelsap, kruid met zout en peper. Giet een beetje saus over de schijven kalfsvlees. Rasp er de truffel over en garneer naar wens met blokjes Granny-Smithappel.

Aardappel met kaviaar

Kook de aardappel in de schil. Verwijder de schil en plet de aardappelen met een vork. Voeg er de boter, het zout, de peper en de gehakte peterselie aan toe en houd warm. Meng in een kom de mayonaise, zure room, citroensap, mierikswortel, zout en peper en laat 15 minuten trekken. Passeer door een puntzeef. Bezet de binnenkant van de ronde RVS vormen met de schijven zalm en vul ze op met de geplette aardappelen. Garneer met kaviaar, een takje dille en een spriet bieslook. Garneer de koude borden met de saus. Zet de vormen op de borden en verwijder de cirkels.

Restaurant Clos St. Denis, eigendom van Christian en Denise Denis, dankt zijn naam aan een "grand cru" uit de Franse Bourgondische wijnstreek Morrey St.Denis. Het domein is bekend in de streek als het 17de-eeuwse "Klein Wit Kasteeltje van Grimmertingen".

Op een vijftal kilometer van Tongeren, de oudste stad van België, ligt de kasteelhoeve, idyllisch weggedoken in de vredige rust van velden en boomgaarden. In deze prachtige omgeving, met een geraffineerde decoratie en elegant gedekte tafels, ontvangen Christian Denis en zijn familie hun gasten.



Chef Christian Denis: "Clos Saint Denis staat voor exclusieve topkwaliteit. We zijn veeleisend voor onszelf, maar ook voor onze partners. Geyskens Delikatessen voldoet ruimschoots aan onze verwachtingen en heeft ons vertrouwen verdiend."

Clos St. Denis

Grimmertingenstraat 24
3724 Vliermaal - Kortesseem
tel. 012 23 60 96
info@closstdenis.be
www.closstdenis.be



ref. AK20120
Kalfsrug met been

ref. N2060
Kaviaar Oscietra Classic

