

Gegrild melkkalf met krokante kalfszwezerik

l'Etoile - Boechout

Gegrild melkkalf met gekonfijte tomaat, buffelmozzarella, basilicum, krokante kalfszwezerik en pappardelle

Ingrediënten (2 pers.)

tomaten	
olijfolie	
basilicum	
melkkalf	
kalfszwezerik	K1050
pappardelle	D7170
Arbequina-olijfolie	
kervel	
mozzarella	DK1181

Bereiding:

Tomaten 8 uur konfijten in olijfolie en kruiden. Basilicumcoulis maken. Melkkalf grillen en op lage temperatuur verder garen. Kalfszwezerik blancheren, pellen en krokant bakken in geklaarde boter. Pappardelle koken en afwerken met Arbequina-olijfolie en kervel. Mozzarella gratineren. Het geheel afwerken met kalfsjus en basilicum.

Brasserie-Restaurant l'Etoile is gelegen tussen de historische steden Antwerpen en Lier.

Het tijdloze, doch trendy interieur verenigt zich tot een warme en aangename setting. Onlangs werd het statige herenhuis verrijkt met een sfeervolle orangerie.

l'Etoile stelt 'klassieke' bereidingen voor met een hedendaagse presentatie, waarin de elementaire smaak van elk ingrediënt tot zijn recht komt.



Jessy Rodyns: "We zijn al een hele tijd een trouwe klant bij Geyskens Delikatessen.

Hun gamma, versheid van producten en goede service hebben voor ons de doorslag gegeven om vol vertrouwen met hen in zee te gaan."



l'Etoile

Binnensteenweg 187 - 2530 Boechout

tel: 03 454 53 23

info@letoile.be

www.letoile.be



ref. D7170
Pappardelle natuur



ref. DK1181
Mozzarella

