

Gregor Christiaans

LEKKER VET

ALLES OVER OLIJFOLIE



INGREDIËNTEN GEPOFTE BOEKWEIT

75 GRAM BOEKWEIT,
1/2 LITER BAKOLIJFOLIE

BEREIDING GEPOFTE BOEKWEIT

Verhit een liter olijfolie in een hoge pan tot 250 graden. Zorg ervoor dat je een andere pan met zeefje klaar hebt staan. Wanneer de olie heet genoeg is dan de boekweïtkorrels toevoegen en kort poffen, afgieten door zeef in andere pan. De gepofte boekweit nu uit de zeef op een schaal met doek doen en licht nazouten.

INGREDIËNTEN SCHUIMIGE KRIEKBIER SAUS

1 FLES KRIEKBIER
1 EETLEPEL HONING
1 EETLEPEL BALSAMICO

BEREIDING SCHUIMIGE SAUS VAN KRIEKBIER

Kook het kriebier op en maak op smaak met een eetlepel honing en een eetlepel balsamico.

INGREDIËNTEN EENDENLEVER

4 PLAKKEN EENDENLEVER, ONGEVEER 2 CM DIK
OOST-INDISCHE KERSBLADEREN
BLOEM
FLEUR DE SEL EN PEPER UIT DE MOLEN

BEREIDING EENDENLEVER

Snij dunne plakjes van de kalfstong en verdeel op ovenschaal. Besprenkel met wat olijfolie, fleur de sel en peper uit de molen. Verwarm heel even in de oven totdat de tong lauwwarm is. Bloem ondertussen de eendenleverplakken aan beide zijden en bak op halfhoog vuur in olijfolie goudbruin. Kruid beide zijden met peper en zout. Verwarm het kriebier en schuim op met een staafmixer.

HET BORD OPMAKEN

Schik de lauwwarme tongplakjes op de borden. Plaats op elk bord drie kersen, de gebakken eendenlever en het gepofte boekweit. Garneer met het kriebierschuim, Oost-Indische kersbladeren en extra vierge olijfolie.