



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



Recept

Tongschar, kaviaar, aardappel en wodka

Chef

Bart Desmidt

Ingredienten

- 4 tongscharren, gefileerd
- 400 g lamsoor
- wittewijnazijn
- 1 dikke polderaardappel
- 20 cl wodka
- 1 grote sjalot
- 3 cl visbouillon
- 1 dl room
- sap van 1/2 citroen
- Belgische kaviaar



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Bereiding

Tongschar

Kruid de tongschar met peper en zout, stoom in 2 minuten gaar.

Groenten

Stoof de lamsoren kort met boter, blus met wittewijnazijn, kruid met peper en zout. Snij de aardappel in schijfjes, pekelen in water met zout (60 g/l) gedurende 24 uur. Stoom de schijfjes gaar met boter.

Saus

Breng de wodka, visbouillon en sjalot aan de kook, laat goed doorkoken. Werk de saus af met room en citroensap, kruid met peper en zout mix op.

Presentatie

Schik de gestoomde tongschar in een diep bord, leg er de lamsoren en de aardappelschijfjes op. Werk af met de saus en een quenelle van Belgische kaviaar.