



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



© Morgane Ball

Chef

Gary Kirchens

Recept

Carpaccio van Sint-Jakobsnoten en ganzenlever



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Aantal personen

- 4 personen

Ingrediënten

Carpaccio:

- 8 Sint-Jakobsnoten uit Dieppe
- 100 g verse ganzenlever
- 10 g zwarte truffel
- 1 scheutje olijfolie
- 1 mespuntje fleur de sel
- 1 mespuntje mignonette peper (gebroken peperkorrels)

Truffelvinaigrette:

- 1 sjalot
- 1 bussel lente-uien
- 10 g geroosterde en geplette pijnappelpitten
- 2 cl Sherry azijn
- 2 cl balsamico
- 2 cl rode wijnazijn
- 10 g zwarte truffel

Puree van rode biet:

- 2 rode bieten
- 1 kg grof zout

Salade van biet en granaatappel:

- 1 granaatappel
- 1 rode biet
- 1 chioggia biet
- postelein
- goudbloem

Bereiding

Carpaccio van Sint-Jakobsnoten:

Reinig de Sint-Jakobsnoten en snij ze vervolgens in fijne schijfjes. Snij de ganzenlever en de truffel eveneens in fijne schijfjes. Neem een keukenring van 2



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

cm doorsnede en leg er afwisselend schijfjes Jakobsnoot, ganzenlever en truffel in. Hou de restjes van de truffel apart en snij ze in fijne stukjes voor de vinaigrette.

Truffelvinaigrette:

Snipper de sjalot en de lente-uien fijn. Hak de truffel fijn. Meng de sjalot, de uien, de truffel, de geplette pijnappelpitten, de drie soorten azijn en de olijfolie. Breng verder op smaak indien nodig.

Puree van rode biet:

Verwarm de oven voor op 180°C. Leg een laag grof zout op de bodem van een bakplaat. Leg daarop de twee bieten en laat ze 1 uur garen.

Verwijder de schil van de warme bieten en mix ze op hoge snelheid tot je een mooie gladde puree krijgt.

Salade van biet en granaatappel:

Haal de pitten uit de granaatappel. Schil de bieten en snij ze in julienne. Meng met olijfolie.

Afwerking:

Kruid de carpaccio met fleur de sel en mignonette peper. Lepel de truffelvinaigrette op de carpaccio. Leg er vervolgens de julienne van biet als een mikado op de carpaccio, verdeel er de granaatappelpitten over. Werk voorzichtig af met de postelein en de bloemblaadjes van de goudbloem.