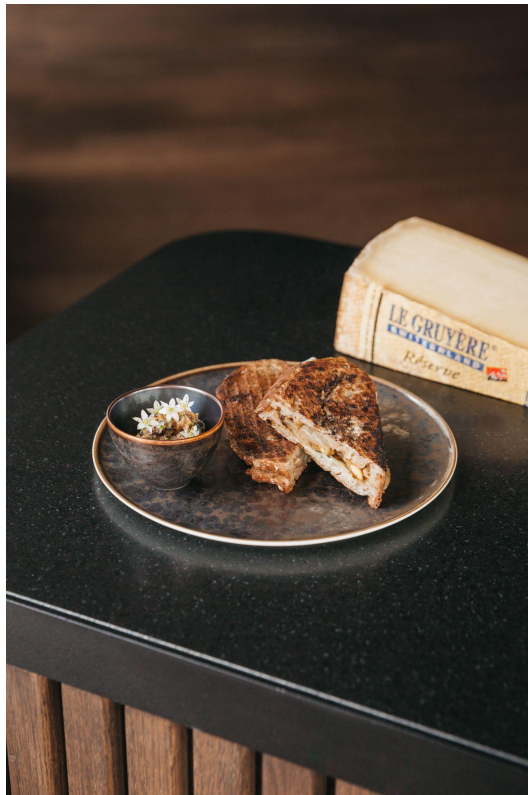


Zuurdesemcroque met truffel en rilette



Hoe ga je aan de slag?

Voor het witloof

1. Snijd je witloof in twee en stoof aan, voeg er de kalfsjus aan toe en laat zachtjes sudderen tot volledig gaar.
2. Verwijder het overtollige vocht, laat verder inkoken en verdeel nadien terug over het witloof dat dakpansgewijs wordt gelegd in een geperforeerde bakplaat.
3. Zet er gewicht op zodoende het geheel een egale massa wordt. Laat opstijven en snijd het witloof nadien in de juiste vorm.

Voor de peer

1. Schil de peer en verdeel over de weckbokalen.
2. Maak de zoetzure opleg door de componenten op te koken en giet het mengsel over de peer.
3. Sluit je bokalen af en laat twee weken rijpen.
4. Nadien kan je de peer in dunne plakjes snijden

Voor de hazelnoot

1. Rooster deze met verse tijm, zout en een beetje hazelnootolie in de oven.
2. Eens ze klaar zijn, breek je de noten in kleine stukjes.

Voor de rilette

Confijt de eendenbout in ganzenvet met look, rozemarijn en tijm op 90°C tot deze goed gaar is, pluk van het been en meng nadien met wat afgekoeld vet, sherryazijn, perensiroop, bieslook en sjalot. Smaak goed af met zwarte peper en fleur de sel.

Build your croque

1. Onderaan komt het zuurdesembrood, daarna volgen het witloof, de hazelnoot en de peer.
2. Werk af met Le Gruyère AOP Réserve en wat geschaafde truffel.
3. Eindigen doe je opnieuw met het zuurdesembrood.
4. Grill in een paninitoestel en serveer met de rilette van eendenbout.
5. Smakelijk!