

Persinfo  
SEP 2019

# EUROPA SMAAKT

## FRANCESCA STERCKX VERRAST MET KALFSVLEES



Medegefinancierd door de  
Europese Unie.



# Persinfo

## Francesca Sterckx verrast met Kalfsvlees

De jonge en hippe Jong keukengeweld chef Francesca Sterckx houdt van een heerlijk stukje rosé gebakken kalfsvlees. En liefst zonder veel poespas want de zachte smaak van het vlees heeft volgens haar niets nodig!



## Waarom kies je voor Europees kalfsvlees?

*"De afkomst van het kalf is heel erg belangrijk voor mij, ik kies steevast voor absolute kwaliteitsproducten en ik probeer steeds de voorkeur te geven aan het korte circuit. De Europese normen zijn erg streng en zo kan ik mijn klanten de beste kwaliteit kalfsvlees voorschotelen."*

## Wat is je favoriete kalfsvlees gerecht?

*"Daar moet ik niet lang over nadenken, mijn kalfstong met hersensausje. Het is een verrassende combinatie met een fantastisch smakenpalet. Een overheerlijk recept dat je gasten zeker en vast zal verrassen."*

# Kalfstong met hersensausje

Francesca Sterckx

(Mistinguett, Aarschot)



Ingrediënten voor 4 personen :

- 1 kalfstong (+/- 800 g)
- 1 kalfshersenen (+/- 400 g)
- 2 wortelen
- 2 uien
- 1/2 selder
- Zout
- Peper
- Laurier
- Tijm
- 1/2 bussel platte peterselie
- Enkele augurken
- 2 eetlepels mayonaise
- 1 bussel radijsjes
- Chardonnay azijn

# Kalfstong met hersensausje

## Francesca Sterckx

*(Mistinguett, Aarschot)*

### BEREIDING:

Pel de ui, schil de wortel en was de selder. Doe deze samen met enkele takjes tijm en laurier in een kookpot met koud water en kruid met peper en zout. Dompel hierin de tong en laat op een zacht vuurtje 3 tot 4 uur zacht pruttelen tot de kalfstong gaar is.

Tip: leg gedurende de hele tijd een zwaar voorwerp op de tong zodat deze volledig onder water blijft.

Snijd de radijsjes in twee. Doe 1/2 tas water + 1/2 tas chardonnay azijn (of gewone azijn) en 2 eetlepels suiker in een kookpot en laat opkoken. Giet dit mengsel over de radijsjes. Deze moeten volledig onderstaan. Dek af met aluminiumfolie en laat afkoelen.

Bereid nu de hersenen voor. Verwijder de vliesjes. Dit gaat het makkelijkst, als je de kalfshersenen onder zacht stromend koud water houdt (= een prulwerkje). Zet de hersenen daarna in koud gezouten water en laat een tijdje weken om het resterende bloed te verwijderen. Nadien grondig spoelen en even aan de kant zetten.

Haal de tong uit de bouillon en pel (het vel is wit geworden). Zeef nu de bouillon, breng terug aan de kook en voeg de hersenen toe samen met een flinke scheut azijn. Laat ongeveer 1 minuut zacht pruttelen, neem van het vuur nemen en laat afkoelen.

Als de hersenen afgekoeld zijn, maak je de saus. Meng de fijngesneden ui, de fijngehakte platte peterselie, de mayonaise en azijn in een pot. Kruid met peper en zout. Voeg nu de hersenen toe en roer het geheel onder elkaar. Proef of de "hersentartaar" goed gekruid is, kruid bij indien nodig. De saus mag goed afsmaken (licht zurig).

Snij de tong in dunne blokjes van ongeveer 1 cm. Schep een flinke lepel saus op het bord, en leg hier enkele blokjes tong over. Werk af met de fijngesneden augurk, enkele radijsjes, een beetje platte peterselie. Besprenkel met olijfolie en dien op!

# Ribeye van kalf met vers gemaakte kruidenboter

## Francesca Sterckx

*(Mistinguett, Aarschot)*



Ingrediënten voor 4 personen :

- 4 kalfsribeye
- 250 g boter (op kamertemperatuur)
- 1 ui
- 2 teentjes look
- bieslook
- 1/2 bussel platte peterselie
- 2 takjes dragon
- Sap van 1 citroen
- Boter om te bakken
- zout
- peper



# Ribeye van kalf met vers gemaakte kruidenboter

## Francesca Sterckx

*(Mistinguett, Aarschot)*

### BEREIDING:

Laat de oven voorverwarmen op 70 graden  
Snijd alle kruiden mooi fijn en meng met de boter, de bieslook, de peper, het zout en het citroensap. Rol de boter op in folie en laat deze in de frigo opstijven.

Kruid de Ribeye goed met peper en zout. Bak deze heel kort aan iedere zijde aan in een heel hete pan (ongeveer 30-45 seconden per kant). Leg de kalfsribeye in een vuurvaste schotel in de voorverwarmde oven voor ongeveer 20 minuten. Zo bekom je een perfecte bleu chaud.

Leg op ieder bord een ribeye (je kan het vlees ook in fijne reepjes snijden). Kruid met zout en leg er een schijfje hofmeesterboter op. Serveer met verse frietjes.

GENIETEN MAAR! FRANCESCA INSPIREERT JE MET EENVOUDIGE GERECHTEN  
VOOR IEDEREEN OP [WWW.GEKOPKALFSVLEES.BE](http://WWW.GEKOPKALFSVLEES.BE).

Voor meer informatie:  
Liliane Driesen woordvoerder VLAM  
[liliane.driesen@vlam.be](mailto:liliane.driesen@vlam.be)  
T. +32 2 552 80 32



Medegefinancierd door de  
Europese Unie.

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE  
HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE

