

Hapjes

Morielen met noten en Porto

10/03/2025 - Rudy en Carl



Nodig voor 4

600 g verse morieljes

40 g verse boter

1 el acaciahoning

2 el verse walnoten

2 el witte port

Bereiding

Snijd de stelen van de morieljes af om de aarde te verwijderen.

Snijd de morieljes in de lengte doormidden.

Voorzichtig wassen met veel water en vervolgens laten uitlekken.

Snijd ze in plakjes.

Bak de morieljes in de schuimende boter, voeg de honing toe en ten slotte de port.

Reduceer en voeg noten toe.

Kalfsfilet met rozijnen en mosterd.

Zie ook

<https://www.arts-et-gastronomie.com/recette/tartare-de-veau/>



Nodig voor 1

100 g kalfsfilet

5 g hazelnootolie

z/p

5 g geroosterde gemalen hazelnoten

1 ei

Gedroogde bloemen

Rozijn

Mosterd

Bereiding

Snijd de filet in kleine blokjes en breng op smaak met de andere ingrediënten.

Kook het ei hard en snijd doormidden.

Scheid het eiwit van de dooier.

Verkruimel het apart en zet opzij.

Plaats de ingrediënten op de broodtegel in de volgorde:

1. Mosterd
2. Kalfsvlees
3. Rozijnen
4. Ei
5. Bloemen