

TONGFILET EN PUREE MET BREYDEL SPEK



Een heerlijke surf en turf combinatie van de tongfilet en de Kelderman puree met stukjes Breydel spek. Vergezel het geheel met wat rauwe witte kool, enkele geblancheerde spruitblaadjes en verse truffel en dan maak je van dit gerecht een waar feestelijk succes!

1 Blancheer enkel spruitblaadjes. **2** Warm de Kelderman puree met Breydel spek op met wat melk. **3** Haal een klein ronde vorm uit enkele bladeren een witte kool. **4** Snij ook een julienne van witte kool. **5** Marineer de jullienne met sherryazijn en olijfolie. **6** Neem een mooi stukje tongfilet. **7** Goed kruiden met peper en zout. **8** Bak de vis vervolgens in neutrale olie. **9** Dresseer het geheel en presenteer op een mooi bordje. **10** Werk af met verse truffel. Smakelijk eten!

