



Inktvis en tartaar van Holsteinkalf

Ingrediënten (4 personen)

8 tentakels van inktvis
150 g Holsteinkalfsvlees (bovenbil)

Mousse van Oosterscheldepaling

400 g gerookte paling
270 g room
200 g halfopgeklopte room
3 geweekte gelatineblaadjes

Basilicumolie

100 g vers basilicum
2 dl druivenpitolie

Jus

6 tomaten
1 komkommer
300 ml dashi-bouillon
1 scheut dashi-azijn

Afwerking

2 rijpe avocado's
zure room
sap van 1/2 limoen
20 kappertjes op azijn
geblancheerde selderij
2 komkommers
uitgelekte yoghurt



Bereiding

Inktvis en kalf

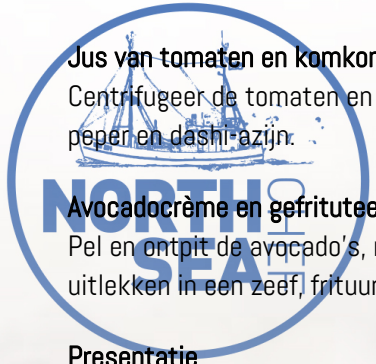
Maak de inktvistentakels schoon, besprenkel met olijfolie, brand af met een koksbrander. Snij het kalfsvlees in tartaar, breng op smaak met peper en zout.

Palingmousse

Breng de room aan de kook, giet op de paling, mix glad. Passeer door een fijne zeef, los er de gelatine in op, spatel er de halfopgeklopte room door, kruid met peper en zout.

Basilicumolie

Doe het basilicum in de blender, zet onder met druivenpitolie, mix 5 minuten, zeef door een neteldoek.



Jus van tomaten en komkommer

Centrifugeer de tomaten en de komkommer, zeef door een neteldoek, voeg de dashi-bouillon toe, breng op smaak met zout, peper en dashi-azijn.

Avocadocrème en gefrituteerde kappers

Pel en ontpit de avocado's, mix glad met de zure room en limoensap, breng op smaak met peper en zout. Laat de kappertjes uitlekken in een zeef, frituur krokant.

Presentatie

Leg de inktvis en de tartaar op het bord, werk af met reepjes geblancheerde selderij, rolletjes van komkommer, palingmousse, uitgelekte yoghurt, basilicumolie, jus, crème van avocado en gefrituurde kappertjes. Dresseer zoals op de foto of naar eigen voorkeur.