

Gebakken Sint-Jacobsvruchten met butternut mousseline en cantharellen

Met plezier kondigen wij aan dat er in "Chef's Place" in Luik een nieuwe chef aan het roer staat. Michael Andelhofs zal vanaf 1 oktober dagelijks smakelijke en fijne gerechten bereiden. Een nieuw culinair avontuur voor deze chef die het beste van zichzelf zal geven voor u.

🍴 4 personen

👨‍🍳 Chef Michael Andelhofs - Chef's Place ISPC
Luik



Ingrediënten

12 Sint-Jacobsvruchten (4260882)

400 gr butternut (4841509)

100 gr boter

Hazelnootolie

40 gr mycryo (pure cacaoboter in poedervorm)

100 gr cantharellen (4730006)

Een beetje hazelnootpoeder

Bereiding

- Schil de butternut en snijd deze in kleine stukken

Vul de vacuümzak met de butternutstukjes, 10 gr boter en de kruiden.

Gaar in vacuüm in de stoomoven gedurende ongeveer 25 min.

- Mix de voorbereiding met 60 gr boter en de hazelnootolie. Houd dit warm.
- Neem een braadpan en sauteer de goed gekuiste cantharellen met de rest van de boter en houd dit warm.
- Strooi de Mycryo over de Sint-Jacobsvruchten. Bak ze kort in een hete pan, draai om en laat nog even bakken.

- Dresseren:

Schep een lepel butternut mousseline in een diep bord.

Schik er 3 Sint-Jacobsvruchten op.

Decoreer met de cantharellen en het hazelnootpoeder.