



Sliptongfilets met jus van witlof, ham en kaas

Datum: 18-09-2006
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 8 eetlepels parmezaanse kaas
- 1 eetlepel bloem
- 7 sliptongen
- zout
- versgemalen peper
- 3 dl Italiaanse olijfolie (extra vierge)
- 6 struikjes witlof
- 50 g ham
- 50 g jongbelegen kaas
- 1 visbouillontablet
- nootmuskaat
- 2 takje basilicum
- 12 sprietjes bieslook
- 4 eetlepels crème fraîche
- 50 g panklare spinazie (zakje)
- 40 g roomboter

Bereidingswijze:

Oven voorverwarmen op 200 °C. Bakplaat bekleden met bakpapier en parmezaanse kaas erop strooien. Bloem erboven zeven. In midden van oven kaasklets koppen in ca. 4-5 minuten goudbruin bakken. Laten afkoelen. Oven laten afkoelen tot 125 °C.

Sliptongenfilets plat neer leggen en bestrooien met zout en peper. In lage ovenschaal helft van olijfolie schenken. Tongen er naast elkaar in leggen. Rest van olie erover schenken, tongen moeten ongeveer half onder olijfolie liggen. Tot gebruik afgedekt in koelkast zetten.

Witlof schoonmaken, kern verwijderen. 2 struikjes in stukjes snijden. Ham en kaas in stukjes snijden. In pan 2 dl water met bouillontablet verwarmen en bouillontablet al roerend oplossen. Witlof, ham, kaas en snufje nootmuskaat toevoegen. Bouillon afgedekt ca. 25 minuten zachtjes laten trekken. Intussen schaal met tongen in oven schuiven en tong in ca. 25 minuten net aan gaar laten worden, halverwege tongen keren. Witlofbouillon boven andere pan zeven en vocht tot helft laten inkoken.

Vier diepe borden voorverwarmen. Basilicum en bieslook heel fijn hakken. In kommetje kruiden en crème fraîche door elkaar roeren. Op smaak brengen met zout en peper. Steeltjes van spinazieblaadjes breken en blaadjes door crème fraîche mengsel halen. Laatste struikje witlof in reepjes snijden en reepjes door crème fraîche mengsel scheppen.

Boter in klontjes snijden en aan witlofjus toevoegen. Met staafmixer tot een lichtgebonden jus mixen. Jus in borden scheppen. Tongen uit olie nemen en licht droogdeppen, tongen in jus leggen. Witlofreesjes en spinazieblaadjes erop leggen. Kaasklets koppen in stukken breken en op tong leggen.