



Tosti met spierballen van Sidney Schutte

Tosti tijd 2 PERSONEN
⌚ 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 150 g kalfslever
- 🍷 150 g olijfolie
- 🍷 250 g vocht van zure bommen
- 🍷 3 blaadjes gelatine
- 🍷 2 x 8 jonge groene asperges
- 🍷 2 plakken dun gesneden pekelvlees
- 🍷 4 lange sneetjes vers wit brood
- 🍷 zachte roomboter
- 🍷 mosterdzaad

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Konfijt de kalfslever door het vlees 40 minuten in de olijfolie te laten garen in een oven op 60°C.
2. Laat 'm opstijven in de koelkast.
3. Snij de kalfslever in dunne plakjes.
4. Laat de gelatineblaadjes 15 minuten in warm water staan, breng het vocht van de zure bom aan de kook en meng het met de gelatine.
5. Laat afkoelen, stop de massa in een blender en draai tot een gladde gel, eventueel verdunnen met extra augurkenvocht.
6. Kook de groene asperges 2 minuten in water met zout en koel ze gelijk af in ijskoud water.
7. Beleg 1 plak kalfslever met 1 plak pekelvlees en leg er nog een plakje kalfslever bovenop.
8. Besmeer één kant van de lange broodjes ruim met boter.
9. Leg de plakjes gestapelde pekelvlees en kalfslever op die kant en hier bovenop de groene asperges. Leg hier weer een plak wit brood op.
10. Snij de tosti netjes af en bak 'm in een koekenpan met een klein beetje olijfolie aan beide kanten goudbruin.
11. Laat de binnenkant niet te warm worden.
12. Zet de tosti rechtop en besprenkel 'm met wat mosterdzaad.

BRON: culy.nl

