



BINNENKORT STOVEN WE

Tunesië



MET EEN LEKKER STUKJE BELGISCH KALFSVLEES.

Kies altijd voor vlees van bij ons. Ook wanneer we de Tunesiërs kloppen.

Kooktip: deze overheerlijke schotel is op z'n best met een lekker stuk kalfsvlees van bij ons. Met zorg gekweekt, streng gecontroleerd en door iedereen gesmaakt. Bekijk dit recept op de achterzijde of ontdek andere gerechten op lekkervanbijons.be.

 #REDTOGETHER

Lekker
**VAN BIJ
ONS**.be

Tunesië

VITELLO MET TUNESISCHE SMAKEN

Deze flinterdunne kalfslapjes met honingtomaatjes, krokante koekjes van geitenkaas, tonijn en granaatappel zijn een waar genot. De originele combinatie van ingrediënten zorgt voor een smaaksensatie. Een recept om intens van te genieten!

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

400 g kalfsfilet (uit de rug) • 20 honingtomaatjes • 100 g granaatappelpitten • 100 g geitenkaas • 4 brickblaadjes • 1 blikje tonijn • 1 klein potje Griekse yoghurt • blaadjes waterkers (voor versiering) • limoensap • olijfolie • peper en zout • eigeel

BEREIDING

Gaar het kalfsvlees in de oven voor 30 minuten aan 180°C tot hij rosé is en snijd daarna in fijne plakjes.

Snijd de honingtomaatjes in twee en besprenkel ze met olijfolie, peper en zout. Gril ze daarna op de platte zijde.

Snijd de brickblaadjes in twee, leg er een stukje geitenkaas in, plak ze toe met een beetje eigeel en rol ze op. Bak ze daarna

met olijfolie in de oven voor 10 à 12 minuten op 180°C tot ze bruin zijn.

Laat de tonijn uitlekken. Mix in de blender met de Griekse yoghurt en kruid met peper en zout.

Leg het kalfsvlees op het bord, plaats de tonijn in toetjes op het bord, versier met de tomaatjes, granaatappelpitjes en waterkers en schik de brickkoekjes op het bord. Besprenkel met wat olijfolie en peper van de molen.



In samenwerking met Chef-kok Bartel Dewulf en Frédéric Decruyenaere, huischefs van onze Rode Duivels

