




Hoofdvlees, picklesmayo en gefruite bloemkoolroosjes

Moeilijkheid: 
Bereidingstijd: 1 uur
Afwerken: 5 minuten

Nodig voor 4 personen:

1 dikke plak hoofdvlees
1 soeplepel pickles
2 soeplepels mayonaise
¼ bloemkool

1 losgeslagen eiwit
paneermeel
kervelpuksels

Bereiding:

Snij het hoofdvlees in lange balkjes.

Snij de bloemkool in kleine roosjes.
Blancheer kort in gezouten, kokend water.
Spoel koud en dep goed droog.
Haal door het losgeslagen eiwit en vervolgens door de panko.

Cutter de pickles fijn en duw door een zeef.
Meng met de mayo.

Spuit puntjes picklesmayo op de kalfskop
Frituur de kleine bloemkoolroosjes goudbruin in een hete frituur op 175°.
Garneer hiermee het hoofdvlees.

Werk af met enkele blaadjes kervel.
Overstrooi met grof zeezout

Producenten die voor de nodige ingrediënten kunnen zorgen:

- Hoofdvlees Slagerij Johan & Inge – Vleeswaren Jorven – Hoeveslagerij 't Pauwenhof
- Pickles Mi-OH
- Bloemkool Hoeve Andries
- Eieren Hoeve Het Houtland

Contactgegevens van alle producenten zijn terug te vinden op www.mmm-eetjesland.be