



# GESTOOFDE VARKENSWANG MET CASHEWNOOT, LIMOEN CRUNCH EN RODE WIJNJUS

## INGREDIËNTEN

**10 st** varkenswang \ **1 l** CHEF® Natural Gevogeltefond \ **250 g** CHEF® Natural Demi Glace \ **1 takje** tijm \ **1 takje** rozemarijn \ **0,5 bol** knoflook \ **250 g** cashewnoten \ **250 g** melk \ **50 g** aardappel \ **1 st** limoen \ **50 g** panko \ **25 g** buikvet \ **2 st** aubergine \ **40 ml** olijfolie \ **10 g** zout

## BEREIDING

**Varkenswang:** gaar de varkenswangen in de gevogeltefond met de kruiden tot ze net gaar zijn • haal de varkenswangen uit het vocht en laat afkoelen onder plastic • haal het vet en het vliesje van de varkenswangen af • glaceer à la minute met demi glace • **cashew mousseline:** gaar 200 g cashewnoten in de melk • draai de noten als ze zacht zijn met de melk glad in de blender • breng op smaak met zout • **limoen crunch:** maal 50 g cashewnoten in de robot coupe • snijd van de aardappel mooie brunoise en bak deze krokant • bak de panko in een pan zonder olie goudbruin • pof het buikvet en rasp de limoenen • meng alle ingrediënten • **aubergine kaviaar:** snijd de aubergine doormidden en snijd deze kruislings in • bestrooi de aubergine met zout en olijfolie en rol in aluminiumfolie • pof de aubergine gedurende 20 minuten op 200 °C • hak de gare aubergine fijn tot 'kaviaar'.