



ZWEZERIK MET HOUTSKOOL EN AMSTERDAMSE UI

INGREDIËNTEN

1,5 l CHEF® Natural Kalfsfond \ 3 st cassave \ 20 g ansjovis \ 25 g inktvisinkt \ 1 kg zwezerik – schoon \ 150 g zuurdesem \ zwarte peper

BEREIDING

Houtskool: snijd de cassave in dikke plakken van 4 cm en dan in vier stukken • kook de kalfsfond met de ansjovis en de inkt en voeg de plakken cassave toe • kook gaar in 4 uur • de cassave neemt de kleur aan van de inkt en barst iets open • droog de stukken cassave kort onder de salamander tot eetbare houtskool • **zwezerik:** portioneer de zwezerik voor 10 personen • zout de zwezerik 20 minuten voor bereiding • frituur de rauwe zwezerik op 190 °C • **as:** droog de zuurdesem en hak fijn • bak mie de pain van de fijngemalen zuurdesem • kleur dit zwart met inktvisinkt en laat drogen • meng met wat gekneusde zwarte peper.