

SCHEPERS n.v.

Ambachtelijke fijne vleeswaren

MEAT & FRESH

expo 2009

Javanais van filet d'Anvers en tonijn

MET JONGE SLABLAADJES, CHAMPIGNONS EN
EEN MAYONAISE VAN BLOESEMIONING EN CHAMPAGNE-AZIJN.

Genomineerd
**FRESH
AWARD
2009**

SCHEPERS nv + BART CLAES



Bereidingstijd: 45 min (+ 6 uur laten opstijven in koelkast)

Ingrediënten voor 10 personen:

400 g dunne sneetjes filet d'Anvers extra Schepers

Voor de mousse van tonijn:

- 500 g verse tonijn
- 500 g tonijn in eigen nat (blik)
- 10 gekookte eieren
- 250 g mayonaise
- sap van 1,5 citroen
- 2 el kappertjes
- 4 el gehakte peterselie
- 4 gelatineblaadjes

Dressing:

- 200 g mayonaise
- 100 g verse yoghurt
- 2 el bloesemhoning
- 2 el champagne azijn

peper

jonge sla

250 g grotchampignons

facultatief: olijfolie, peper van de pepermolen, fleur de sel



WINNAAR

Bereiding:

Bekleed een grote gastronoombak met plasticfolie en laat deze tot over de randen komen. Nadien kan de Javanais makkelijk verwijderd worden.

Schik afwisselend in diverse dunne laagjes filet d'Anvers en de mousse van tonijn tot deze ongeveer $\frac{3}{4}$ hoog gevuld is en eindig met filet d'Anvers. Plooi de plasticfolie bovenaan dicht. Plaats de bak in de koelkast en laat ongeveer 6 u opstijven.

Haal uit de vorm en maak met een mes van het geheel een mooie rechthoek. Portioneer zoals u een rechthoekig gebak aansnijdt en serveer op een dessertbord met een gemengd slaatje van jonge sla en grotchampignons ernaast. Werk het slaatje (voor het opdienen) af met de frisse dressing en de javanais van filet d'Anvers met een heel klein geutje olijfolie zoals bij een carpaccio en een vleugje peper van de pepermolen en fleur de sel.

SCHEPERS n.v.

Charcuterie fine et artisanale


MEAT & FRESH

expo 2009

Javanais de filet d'Anvers et de thon

AVEC PETITES FEUILLES DE LAITUE, CHAMPIGNONS ET UNE MAYONNAISE DE MIEL AUX FLEURS ET DE VINAIGRE DE CHAMPAGNE.

Nomination
**FRESH
AWARD
2009**

SCHEPERS nv + BART CLAES 

Temps de préparation: 45 min (+ 6 heures pour laisser le Javanais se figer au réfrigérateur)

Ingrédients pour 10 personnes:

400 g fines tranches de filet d'Anvers extra Schepers

Pour la mousse de thon:

- 500 g thon frais
- 500 g thon au naturel (conservé)
- 10 oeufs durs
- 250 g mayonnaise
- jus d' 1,5 citron
- 2 c/s de câpres
- 4 c/s de persil haché
- 4 feuilles de gélatine

Dressing:

- 200 g mayonnaise
- 100 g yaourt frais
- 2 c/s miel aux fleurs
- 2 c/s vinaigre de champagne

poivre

jeune laitue

250 g champignons

facultatif: huile d'olive, poivre du moulin à poivre, fleur de sel



GAGNANT

Préparation:

Placez une feuille de plastique dans un grand bac gastronome et revêtez-en aussi les côtés jusqu'au-delà des bords, ce qui facilitera le retrait du Javanais.

Disposez en alternance de fines couches de filet d'Anvers et de mousse de thon jusqu'à ce que le bac soit rempli aux $\frac{3}{4}$ et terminez par une couche de filet d'Anvers. Refermez la feuille de plastique sur le dessus. Placez le bac au réfrigérateur et laissez le Javanais se figer pendant près de 6 heures.

Retirez ensuite du moule et coupez le Javanais en un beau rectangle à l'aide d'un couteau. Coupez en portions comme vous le feriez pour un gâteau rectangulaire, et servez sur une assiette à dessert avec une salade de laitue et de champignons. Avant de servir, ajoutez du dressing frais à la salade et versez un petit peu d'huile d'olive sur le filet d'Anvers, comme pour un carpaccio. Terminez par un soupçon de poivre et de fleur de sel.