

MENU April 2024



Tartaar haring | brioche

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<u>Brioche</u> 250 g roomboter 500 g bloem 75 g melk 20 g gedroogde gist 50 g suiker 5 eieren 10 g zout 1 ei om te bestrijken vormpjes (ingevet) - suggestie: kleine steekringen plasticfolie	<u>Deeg maken</u> Los de gist en de suiker op in handwarme melk. Voeg de melk toe aan de gesmolten boter. Voeg de gesmolten boter toe aan de bloem en roer het mengsel goed door. Voeg één voor één de eieren toe. Voeg <u>als laatste</u> het zout toe. Anders verstoort dit het rijproces. Laat alles draaien tot het deeg van de kom loslaat. Laat het deeg rijzen tot dubbele hoeveelheid. Kneed het deeg zodat de lucht eruit is. Maak bolletjes van 30 gram. Laat de bolletjes rijzen, circa 10-15 minuten. Bak ze in de oven af gedurende 12 minuten op 175° C.
<u>Citroen mayonaise</u> 1 ei - kamertemperatuur 200 ml olijfolie sap van ½ citroen rasp van ½ citroen peper en zout	<u>Citroen mayonaise</u> Mix als eerste het ei, citroenrasp en wat citroensap totdat het goed gemengd is. Voeg je vervolgens langzaam de olie toe en blijf goed mixen tot het een stevig mengsel wordt (geef niet te snel op). Breng als laatste op smaak met zout en peper. Bewaar wat citroenrasp voor de eindafwerking
<u>Tartaar</u> 10 schoongemaakte haringen 50 g augurken 50 g sjalotten 30 g crème fraîche 5 g vers gesneden dille 50 el citroen mayonaise	<u>Tartaar</u> Snijd de haring in blokjes van ongeveer 0,5 cm. Snijd ook de augurk en sjalot brunoise en meng met de citroen mayonaise, crème fraîche en dille. Breng op smaak met wat peper en zout.
<u>Dilleolie</u> 1 grote bos dille 100 ml zonnebloemolie	<u>Dilleolie</u> Doe de dille samen met de olie in de blender en laat mixen tot een mooie groene, gladde massa. Leg een kaasdoek in een zeef. Giet de groene massa door de kaasdoek af. <u>N.B. de kaasdoek direct schoon spoelen en te drogen hangen in de spoelkeuken.</u>

MENU April 2024

Eindbewerking

citroenrasp
vers gesneden dille

Eindbewerking en presentatie

Snijd het briochebroodje horizontaal doormidden.
Smeer beide kanten in met boter (kamer temperatuur) en grill kort in de grillpan.
Verdeel de tartaar over de onderkant van het briochebroodje en werk af met wat citroenrasp en dille. Leg de bovenkant van het broodje erop.
Garneer het bord met wat druppels dilleolie.

