

MENU FEBRUARI



Steak tartaar | gerookte eidooier

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p>Steak tartaar 500 g diamanthaas 25 g kappertjes 45 g bieslook 20 ml sesamolie 20 ml Japanse soja 80 g Mayonaise peper zout</p>	<p>Steak tartaar <u>Gebruik de mayonaise bereid bij de mousse van tomaat,</u> Snijd de biefstuk in zo klein mogelijke blokjes met 2 scherpe messen. Hak de kappertjes, bieslook, meng met de sesamolie, soja, mayonaise en peper en zout. Zet koel weg. Meng het garnituur ca. 30 minuten voor het serveren met de tartaar.</p>
<p>Garnering 100 g daikon 100 g winterwortel 100 g komkommer (zonder zaad) 20 ml rijst azijn 10 ml mirin ½ rode peper</p>	<p>Garnering Snijd de groenten brunoise en marineer in de azijn en mirin in minimaal 30 minuten.</p>
<p>Gerookte eidooier 12 eieren 400 ml kippenbouillon sesamolie soja 2 el rookmot</p>	<p>Gerookte eidooier Scheid de eidooiers van het eiwit. Neem voor iedere dooier een glazen schaalje met kippenbouillon. (ca. 3 el) Druppel er wat soja en sesamolie in. Leg de dooiers in de schaaljes. Verwarm de rookoven voor op 80°C en schep de rookmot erin. Zet in 2 x 6 schaaljes op het rooster in de warme rookoven en rook 10 minuten. Haal uit de oven. Bestrooi met wat peper en zout.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie 12 glazen coupes</p>	<p>Eindbewerking en presentatie Vul ringen van 6 cm Ø met de tartaar en druk aan met een stamper. Druk er een kuiltje in en leg voorzichtig de eidooier in het kuiltje. Bestrooi met wat peper en zout en garneer met de gemarineerde groentjes.</p>

MENU FEBRUARI

