

Bonbons van gemarineerde ossenhaas gevuld met een aardappelsalade, geserveerd met parmezaan, notensla en balsamico-vinaigrette

Ingrediënten voor 12 personen

Voor de vinaigrette

- 50 ml rode port
- 20 ml rode wijn
- 30 gr. sjalot, gesnipperd
- 50 ml balsamico azijn
- 150 ml druivenpitolie
- 30 ml olijfolie

Voor de aardappelsalade

- 4 grote aardappels, ongeschild, vastkokend
- paar takjes tijm
- 1 tl kummel (karwijzaad)
- scheutje citroenzijde naar smaak
- 100 gr mager gerookt spek, uitgebakken
- 2 tl mosterd
- 2 dl crème fraîche
- 2 el mayonaise
- 2 dl room
- 1 bosje bieslook

Voor de bonbons

- 400 gr ossenhaas, in zeer dunne plakken gesneden

Voor het garneren

- 36 plakken panchetta, krokant gebakken
- Rucola sla gemengd
- Parmezaanse kaas
- Pijnboompitten





Bereiding

- Kook voor de vinaigrette de rode port, rode wijn en de sjalot in tot het stroperig wordt en zeef
- Voeg de aceto balsamico toe en roer goed door
- Voeg de olijfolie, de druivenpitolie en peper en zout toe
- Laat afkoelen

- Kook voor de aardappelsalade de aardappels in de schil, in zout water met de tijm en kummel
- Pel de aardappels als ze gaar zijn. Snijd ze brunoise. Meng de aardappelblokjes met de azijn, het fijngesneden uitgebakken spek, mosterd, crème fraîche en de mayonaise. *hele kleine blokjes*
- Laat afkoelen en breng op smaak. Voeg eventueel wat room toe. Voeg de bieslook toe.
- Maak per persoon 3 bonbons.

- Neem een stuk plasticfolie en leg hierop een plakje ossenhaas
- Bestrijk de ossenhaas met wat vinaigrette en bestrooi met peper en zout
- Maak met een flinke theelepel een bolletje salade, leg op het vlees en vouw vervolgens de ossenhaas om het bolletje
- Breng de vier punten van het plastic bij elkaar en draai rond, zodat er een bolletje ontstaat
- Leg de bolletjes ongeveer 10 minuten in de koeling.

Garneren

- Pak de bolletjes uit en leg ze op een bord op de panchetta
- Garneer met de sla, pijnboompitten, en parmezaan
- Druppel wat vinaigrette op het bord.