

Bonbons van gemarineerde Ossenhaas

Gevuld met een aardappelsalade, geserveerd met parmezaan, notensla en balsamico vinaigrette



Ingrediënten: (12 personen)

Vinaigrette:

- 300ml balsamico
- 300ml rode port
- 100ml rode wijn
- 100 gr sjalot gesnipperd
- 700ml druivenpitolie
- 200ml olijfolie

Aardappelsalade:

- 6 grote aardappels ongeschild
- Paar takjes tijm
- 2 tl kummel
- 200gr uitgebakken magere spek
- 1/2 bosje bieslook

- Creme fraîche, mayonaise, room, citroenzijde, mosterd

Bonbons:

- 600gr ossenhaas, Zeer dun gesneden

Garnering: 12 plakken krokant gebakken pancetta, notensla, Parmezaanse kaas, pijnboompitten

Bereiding

Kook voor de vinaigrette de rode port, rode wijn en de sjalotten 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 tijm en kummel. Pel de aardappelen als ze gaar zijn. Snijd in blokjes (brunoise). Meng de aardappelblokjes met de azijn, het fijn uitgebakken spek, mosterd, crème fraîche en de mayonaise. Laat afkoelen en breng op smaak. Voeg eventueel wat room toe.

Voeg de bieslook toe.

Maak per persoon 3 bonbons. Neem een stuk plastic folie en leg hierop de zeer dun gesneden ossenhaas. Bestrijk de ossenhaas met de vinaigrette en bestrooi met peper en zout. Maak met een kleine ijslepel een bolletje salade, leg op het vlees en vouw vervolgens de ossenhaas om het bolletje. Breng de 4 punten van het pastic bij elkaar en draai het rond zodat een bolletje ontstaat. Leg de bolletjes ca. 10 minuten in de koeling. Pak ze uit en leg ze per drie op een bord. Garneer met pancetta, notensla, pijnboompitten en Parmezaan. Druppel wat vinaigrette op het bord.