



Geroosterde sardines, gekaramelliseerd met tomaat, meloen en snijboonsalade

Ingrediënten 14 personen

3 sardines
300 gr suiker
180 gr glucose
champignonextract
zout
3 st tomaat
groen ras
1 Galiameloen
15 snijbonen
Limon Cress



sjalottensaus

3 sjalot
3 dl olijfolie
1 1/2 dl wittewijnazijn
3 dl gevogeltebouillon
peper en zout

Bereiding:

Snijd de tomaat, meloen en snijboon op maat. Impregneer de tomaat en meloen in hun eigen coulis. Blancheer de snijboon.

Voor de sjalottensaus:

Snipper de sjalot fijn en stoof deze met zout volledig gaar. Blus af met wittewijnazijn en kook door met bouillon. Pureer deze massa en monteer met olijfolie.

Kook van de glucose en suiker een karamel op 160° C.

Voeg champignonextract toe. Cutter de karamel fijn en zeef er met een mal de juiste vorm van. Smelt deze weer in de oven tot karamelplakken.

geroosterde sardines:

Fileer de sardine via de buikzijde (laat de rug vast).

Rooster deze kort in een open vlam.

Zout de vis, zet deze terug in zijn vorm en breng de kern tot 46° C.

Smelt de karamel eroverheen.

Leg topjes lemon cress over de rugzijde.

Opmaak:

Dresseer naar voorbeeld.