

MENU JUNI



Tartaar van Schots rund, ansjovis tapenade en eierdooiermousseline

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
12 flinterdunne plakjes stokbrood 24 dunne plakjes spek (langwerpig)	<i>Bekijk het instructie filmpje op:</i> www.receptenvantopchefs.nl/voorgerecht/ Tartaar van Schots Rund - Cees Helder/ Snijd het brood op de snijmachine stand 6 . Leg de plakjes stokbrood op een ovenplaat en besprenkel met olijfolie. Bak goudbruin en knapperig in een oven op 150° C voor ca. 6 minuten. Leg de plakjes spek op bakpapier en laat deze op 18-0 graden in de oven ca. 15 minuten tot ze mooi krokant zijn.
Tapenade 75 g zwarte olijven 1 ½ tl Dijonmosterd 40 g ansjovispuree 1 ½ tl gehakte tijm 2 teentjes knoflook 1 el citroensap 50 ml olijfolie (vierge) peper en zout 1 bakje limon cress (Koppert Cress)	Tapenade Meng alle ingrediënten voor de tapenade, tezamen met de limon cress, de olijfolie en een snufje zout, met een staafmixer totdat een gladde massa ontstaat.
Rundvlees 750 g diamant haas 2 ½ el olijfolie (extra vierge) ½ el olijfolie (vierge) 2 el fijngehakte sjalotten 2 el fijngehakte augurk	Rundvlees Laat het vlees in de vriezer licht aanvriezen. Snijd het vlees in stukken, spreid het uit over een snijplank en hak het met een zeer scherp mes tot een mooie tartaar. Kruid het rundvlees met peper en zout. Besprenkel royaal met beide olijf oliën. Voeg de fijngesneden sjalot en augurk toe. Meng goed door en zet in koeling tot presentatie.
Eierdooiermousseline 80 g eierdooier 50 ml dragonazijn 1 ½ el water 50 ml olijfolie (extra vierge)	Eierdooiermousseline Meng de eierdooier met de dragonazijn plus het water . Klop het geheel 'au bain-marie' tot een luchtige mousseline (max. 80°C.) en roer er vervolgens de olijfolie doorheen. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

MENU JUNI

Eindbewerking

8 blaadjes Pousseblette rouge

Eindbewerking en presentatie

Neem i.p.v. een bord een mooi wijd uitlopend glas. Trek m.b.v. een theelepel strepen van de tapenade langs het glas naar boven. Vul voorzichtig de glazen m.b.v. dezelfde theelepel met het vlees. Druppel de mousseline tussen het glas en de tartaar. Steek de plakjes stokbrood en de spekplakjes in de tartaar. Plaats als laatste de blaadjes (Pousseblette rouge) tussen het stokbrood en het spek

