

Bonbon van bresaola gevuld met aardappelsalade

Ingrediënten:

Aardappelsalade:

200 gr	aardappels, vastkokend
35 gr	sjalot
20 gr	cornichons
1 el	kappertjes
3 st	stelen peterselie, platte
1 á 2 el	mayonaise
½ tl	mosterd
	peper en zout

Bonbon:

12 pl	bresaola
-------	----------

Garnituur:

6 cm	winterwortel
	zout
1 el	mayonaise
	spinaziepoeder

Indekken:

Presentatie:

Bereidingswijze:

Aardappelsalade:

Schil de aardappels en snijd in brunoise van maximaal 5 mm. Kook beetgaar in licht gezouten water. Giet af en spoel direct koud. Maak de brunoise daarna droog.

Schil de sjalot. Snipper de sjalot en snijd de cornichons en kappertjes klein. Hak de blaadjes van de peterselie fijn.

Meng alle ingrediënten tot een salade.

Bonbon:

Bekleed een kommetje met ronde bodem met plasticfolie. Leg hier een plakje bresaola op; bedek eventuele scheurtjes met een deel van de extra plakken bresaola. Vul de bresaola met een tiende deel van de salade en vorm m.b.v. het plastic tot een bonbon; draai het plastic strak op en zorg dat er geen bresaola tussen het plastic komt. Bewaar bonbon tot presentatie.

Garnituur:

Schil de wortel en snijd er met een dunschiller repen af; in totaal 20. Maak de repen 1 cm breed. Frituur de repen ongeveer 5 min in olie van 160°C. Laat uitlekken op keukenpapier. Zout de repen licht.

Meng de mayonaise met een mespunt spinaziepoeder.

Indekken:

Dek met een klein koud bord met amuse mes en vork.

Presentatie:

Presentatie:

Zie foto: strooi wat spinaziepoeder op het bord. Zet de bonbon hier midden op. Breng een klein toefje spinaziemayonaise aan boven op de bonbon en leg hier 2 repen wortel gekruist op.

