

Gefrituurde haring met rode bietenmayonaise

Ingrediënten:

Haring:

1 st pak (10 stuks) haringfilet
per groep
10 st lange satéprikkers
70 gr eiwit
panko

Mayonaise: (ook voor het voorgerecht)

150 gr eidooiers (gepasteuriseerd)
15 gr mosterd (Dijon)
3 el azijn
3 dl zonnebloemolie
1 st citroen
peper en zout

Bietenmayonaise:

250 gr rode bieten
1,5 dl crème fraîche
spuitzak

Afwerking:

Quigg frituur (mobiel)

Indekken:

Presentatie:

affilia cress takjes

Bereidingswijze:

Haring:

Snij elke haring in de lengte doormidden.
Prik de haring als een slang aan de satéprikker en haal deze door het losgeslagen eiwit en paneer daarna in de panko.

Mayonaise: (ook voor het voorgerecht)

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Pers de citroen uit. Meng m.b.v. een garde de eidooiers met mosterd en azijn. Voeg nu in dunne straaltjes de zonnebloemolie toe en blijf langzaam doorroeren (niet opkloppen) tot een stevig mayonaise. Breng op smaak met citroensap, peper en zout.

Let op:

- Geef 3 eetlepels per 10 personen aan het voorgerecht (voor de Wasabi-mayonaise)
- Geef 2 eetlepels per 10 personen aan het voorgerecht (voor de truffelmayonaise).

Bietenmayonaise:

Schil de bieten en snijd in kleine stukken. Kook de bieten gaar en laat afkoelen. Pureer de bieten tot een gladde massa, meng deze met de mayonaise en voeg crème fraîche naar smaak toe. Doe de massa in een spuitzak.

Afwerking:

- Frituur de haringprikker voor het uitserveren krokant 180°C in de Quigg frituur. Laat uitlekken op keukenpapier.

Champagne flûtes met lange dessertlepel.

Presentatie:

Spuit wat bietenmayonaise op de bodem van de flûte. Zet de prikker met haring in de flûte en spuit er nog wat bietenmayonaise langs. Garneer af met een takje affilia cress.

