

West meets East kalfshaas onder een dekseltje

Ingrediënten:

Dekseltje:

10 pl bladerdeeg
eigeel
bakpapier

Bereidingswijze:

Dekseltje:

Steek 10 rondjes van 10 cm. uit het bladerdeeg. Bestrijk de plakjes met losgeklopt eigeel en leg ze op bakpapier. Bak de rondjes 15 minuten op 180°C. Laat afkoelen en snijd ze horizontaal in tweeën.

Kalfshaas:

1 kg zout en peper
kalfshaas
zonnebloemolie

Kalfshaas:

Ontvries (indien nodig) de kalfshaas. Zet de kalfshaas rondom stevig aan in olie. Zout en peper het vlees en bestrijk het vlees met olie. Steek thermometer in de kern van het vlees.

Puree:

100 gr rijst (Basmati)
300 gr aardappelen
40 gr sjalot
1 st knoflook
zonnebloemolie
melk
room

Puree:

Kook de rijst (9-12 min) gaar en laat afkoelen.
Schil en kook de aardappelen gaar.
Schil en snipper de sjalot en knoflook fijn.
Fruit sjalotje en een teentje knoflook in de olie, voeg de gekookte rijst toe en schep om tot deze licht verkleurd is.
Pureer de aardappels en klop er de melk, room en boter door tot hij wat slap is. Spatel de gebakken rijst door de aardappelpuree en zet in de warmhoudkast.

Saus:

100 gr shitaken
100 gr oesterzwammen
1 st chilipeper

Saus:

Snijd de schoongemaakte paddenstoelen in stukjes.
Verwijder de zaadjes van de pepers. Snijd de peper in dunne reepjes.

0,75dl sojasaus
4 dl kippenbouillon
gembersiroop
boter
bruine roux

Breng de sojasaus en bouillon aan de kook en laat deze 5 minuten inkoken op een niet al te grote pit.
Bak de paddenstoelen met de pepers aan in boter en voeg de bouillon toe. Kook de saus in tot een licht gebonden saus en breng op smaak met wat gembersiroop en bind, indien nodig, met wat bruine roux. Bewaar tot afwerking.

Groenten:

500 gr wilde spinazie

Groenten:

- Was de spinazie en verwijder de steeltjes. Roerbak de spinazie met boter en twee teentjes knoflook tot hij geslonken is en laat goed uitlekken. Zet in de warmhoudkast.

Afwerking:

2 st knoflookteentjes
Boter

Afwerking:

- Gaar (tussen de 20-30 minuten) het vlees in een oven van 160°C tot een kerntemperatuur van 55°C. Haal het vlees uit de oven en laat het gewikkeld in aluminiumfolie rusten.
- Snijd het vlees in plakken van ½ cm.
- Verwarm de saus. Indien nodig: Klop wat klontjes koude boter van het vuur af door de saus tot deze gebonden is.

Indekken:

Groot warm wit bord met mes en vork.

Presentatie:

Presentatie:

Leg op elk bord een bodem van bladerdeeg, schep de puree hierop, leg de spinazie in het midden en zet de plakken vlees er tegenaan. Giet de saus om het torentje. Leg op het torentje het hoedje van bladerdeeg.

