



Zuurdesemsandwich met hondshaai en rode biet

Ingrediënten (4 personen)

2 stuks hondshaai
1 zuurdesembrood

Rode biet

600g rode biet
1 eiwit
120g druivenpitolie
xeresazijn
uienolie

Condiment van sjalot

200g sjalotjes, gesnipperd
40g look, geperst
180g worcestersaus
300g witte wijn

Afwerking

walnoten



Bereiding

Hondshaai

Fileer de vis, verwijder de graatjes, snij in kleine stukjes en bak kort op een hoog vuur. Kruid met peper en zout.

Toast

Snij dunne plakken van zuurdesembrood, bak krokant in de oven op 180°C.

Rode biet

Gaar de bietjes ongeschild in de oven op 200°C, laat afkoelen, pel. Mix 200g bieten met het eiwit, voeg druppelsgewijs de druivenpitolie toe, mix tot een homogene massa, kruid met peper en zout, fris op met xeresazijn. Snij de rest van de bietjes in blokjes, maak aan met uienolie en xeresazijn.

Condiment van sjalot

Zet de sjalot en look onder met wijn en worcestersaus, laat op een laag vuur volledig uitkoken, laat afkoelen.

Presentatie

Leg tussen 2 toastjes de rodebietencrème en -blokjes, de hondshaai en enkele puntjes condiment. Werk af met geraspte walnoot (optioneel).