



Tartelette van hondshaai en anijsgroentjes

Ingrediënten (4 personen)

250g hondshaai
witte wijnazijn
uienolie

Tartelette

70g bloem
2g zout
100g koude boter in blokjes
80g bloem (type 55)
25g ijswater
6g maanzaad

Groentjes

1 venkel
ingelegde radijzen (1 bosje radijzen, grof zout, venkelzaad)

Dillecrème

50g dille
1 eiwit
xanthaangom
250g druivenpitolie
5g venkelgroenazijn (venkelgroen, witte wijnazijn)

Afwerking

dillebloem
bronzen venkel



Bereiding:

Tartelettes

Meng de bloem met het zout, voeg de koude boter toe, meng, voeg afwisselend de bloem (type 55) en ijswater toe, kneed tot een homogene massa, voeg het maanzaad toe en laat 1 uur onder doek rusten. Rol uit tot 22 mm dik, bekleed vormpjes met het deeg, bak 4 minuten blind in de oven op 205°C.

Groentjes

Was de venkel, snij in flinterdunne plakken, bewaar op ijswater. Ingelegde radijzen: was de radijzen, snij in vieren, bestrooi met grof zout, laat 1 uur intrekken, spoel af. Trek vacuüm met 0,5 % venkelzaad, laat 1 maand 'garen' in de koelkast.

Dillecrème

Maak op voorhand venkelgroenazijn: snij het groen van de venkel, doe in een flesje met lekkere wittewijnazijn, laat enkele weken trekken op kamertemperatuur. Mix de dille met het eiwit en een mespunt xanthaan, voeg al roerend, druppelsgewijs de



druivenpitolie toe, fris op met venkelgroenazijn, kruid.

Hondshaai

Snij de hondshaaf in stukken, kruid, bak kort in de pan. Pluk het vlees er af en laat afkoelen. Meng met enkele druppels witte wijnazijn en uienolie.

Presentatie

Vul de tartelettes onderaan met de dillecrème, leg daarop de groentjes en de vis, werk af met dillebloem en bronzen venkel.