



Hondshaai met rode biet en tuinkers

Ingrediënten (voor 4 personen)

Hondshaai

500 g hondshaai
scheut appelazijn
1 bot dille (plantje)
1 sjalot

Rode biet

2 rode bieten
1 el rodewijnazijn
1 el appelazijn
1 steranijs
1 el honing
1 el zure room
zout

Crème van rode biet

2 rode bieten
olijfolie
peper en zout

Peterselie-olie

500 ml druivenpitolie of maïsolie
150 ml olijfolie
50 g spinazie
1 bot krulpeterselie (plantje)
1 teentje look
peper en zout

Afwerking

50 g tuinkers 2 el zure room



Bereiding

Hondshaai

Gaar de vis door deze enkele minuten te pocheren in gezouten water met een scheutje appelazijn, enkele takjes dille en een halve sjalot. Laat afkoelen en snijd de hondshaai in stukjes. Verwijder de graat voor het serveren.

Rode biet

Schil de rode bieten en snijd ze met een mandoline in mooie ronde plakken. Hou nog een halve rode biet over om een brunoise van te snijden. Maak van de rodewijnazijn, appelazijn, honing en steranijs een pekel door deze even op te koken samen met de plakjes jngesneden rode biet. Meng de tweede helft van de jngesneden sjalot met de jngesneden dille en tuinkers. Hou



wat van de tuinkers apart om het gerecht af te werken. Meng alles met 1 el zure room en de brunoise van rode biet. Maak van dit alles een lekkere salsa. Met deze salsa vul je de plakjes rode biet op alvorens ze mooi op te rollen.

Crème van rode biet

Pof de rode bieten 1 uur en 10 minuten in een oven van 145° C. Verwijder nadien de schil. Mix met olijfolie en een scheutje water. Kruid af met peper en zout. Zeef nadien tot een gladde massa.

Peterselie-olie

Mix de olie samen met de look, spinazie en de krulpeterselie. Kruid af met peper en zout. Zeef het geheel en warm het vervolgens op tot 80°C. Zeef nogmaals.

Afwerking

Lepel de crème van de rode biet op een bord. Plaats de hondshaai op de emulsie samen met enkele cannelloni. Lepel de peterselie-olie rond het gerecht. Werk af met enkele dotjes zure room en tuinkers.