



Broodje pulled rog met duinasperges, zeewiersla en daslookcrème

Ingrediënten (voor 4 personen)

Broodje

560 g bapaomeel of jne tarwebloem
11 g droge gist
½ tl zout
1 tl bakpoeder
30 g kristalsuiker
320 ml volle melk
30 ml arachideolie
inkt van de pijlinktvis

Rog

1 roggenvleugel
50 g geklaarde boter
snuifje wasabipoeder
1 el sesamzaadjes
10 g gedroogd zeewier
olijfolie
peper en zout

Garnituur

4 duinasperges
40 g gedroogd zeewiersla

Daslookcrème

1 bot verse bieslook
1 bot daslook
5 dl druivenpitolie
160 g eiwit
130 g sushi-azijn
150 g ricotta of roomkaas (type philadelphia)
1 mespunt xantana

Kruidenolie

1/2 botje basilicum
1 dl olijfolie

Bereiding

Broodje bapao

Doe meel, gist, zout, bakpoeder, kristalsuiker, melk, olie en inkt in een mengkom met een haak. Draai 1 minuut op lage snelheid





en draai vervolgens gedurende 6 minuten op hoge snelheid. Bol het deeg op en laat 2 uur rijzen in een kom met een vochtige doek over. Rol het deeg uit en verdeel in kleine bolletjes. Laat daarna nog eens 40 minuten rijzen onder het vochtige doek. Stoom de broodjes 10 minuten op 100 °C in een stoomoven of in een stoommandje.

Roggenleugel

Kruid de roggenleugel met peper en zout en bak kort aan in geklaarde boter. Trek nadien vacuüm met een snuifje wasabi-poeder, sesamzaadjes, gedroogd zeewier en olijfolie en gaar op 62°C in een combiteamer gedurende 30 minuten. Laat de vis nadien afkoelen en pel deze af in draadjes.

Garnituur

Schil de asperges en snijd ze julienne.

Laat het gedroogd zeewier één uur weken in koud water.

Daslookcrème

Mix de bieslook, daslook en de olie 4 minuten in de thermomix en laat uitlekken in een neteldoek. Maak vervolgens een emulsie van het eiwit en de sushi-azijn in de thermomix en bind deze straalsgewijs op met de bieslookolie. Voeg daarna een mespunt xantana toe. Roer er net voor het opdienen de kaas door.

Kruidenolie

Mix de basilicum met de olijfolie tot een mooie kruidenolie.

Afwerking

Halveer het broodje en besmeer met wat daslookcrème. Vul daarna met de 'pulled rog', de asperges en de zeewiersla. Werk af met wat kruidenolie en enkele stipjes inktvisinkt.