



Hondshaai met koolrabi en dille

Ingrediënten (4 personen)

- 720g hondshaai op de graat
- 50g eiwit
- 200g dille-olie
- koolrabi
- sushi-azijn
- azijn
- peper
- zout
- paar takjes tijm
- paar blaadjes laurier
- look naar smaak



Bereiding

Zet de koolrabi op de mandoline op een hele fijne stand en steek uit met een emporte-pièce om vervolgens op sushi-azijn te marinieren.

Maak een mayonaise met behulp van de mixer op basis van eiwit, dille-olie en een beetje azijn. Kruid verder af met peper en zout.

Pocheer de geportioneerde en opgekuiste hondshaai (op graat) op 58°C gedurende 11 min in een vacuümzak met tijm, laurier, een beetje look, peper en zout. Haal dan uit de zak en dep droog. Brand vervolgens af met een bunsenbrander.

Garneer net zoals op de foto met kruiden.

Bron: Culinaire Ambiance