



Hondshaai met paddenstoel, truffel en zure sjalotsaus

Ingrediënten (4 personen)

- 5 fijngesneden sjalotten
- 1 bakje bruine champignons
- 1l visfumet
- 450g hondshaai
- truffel
- wittewijnazijn
- witte wijn
- azijn
- arachide-olie
- boter
- paar takjes tijm
- paar blaadjes laurier
- look naar smaak
- kombublad
- mespunt komijn
- peper
- zout
- citroensap (optioneel)



Bereiding

Zet 5 fijngesneden sjalotten aan en laat mooi zweten, blus af met een geut azijn, witte wijn en wittewijnazijn en laat inkoken. Bevochtig dan met 1l goede visfumet en voeg tijm en laurier toe met een teentje look en kombublad. Reduceer tot 600 ml en mix en zeef de saus in een andere sauteuse. Monteer af met boter en kruid af met peper, zout en eventueel een beetje citroensap voor fraîcheur.

Snijd 1 champignon in fijne plakjes op de mandoline. Snijd 1 bakje bruine champignons goed fijn en zet aan in arachide-olie met tijm, laurier en een teentje look. Laat het vocht van de champignons mooi uitkoken tot je een redelijk solide massa hebt. Voeg dan peper en zout toe en een mespuntje komijn. Mix tot een gladde crème.

Zorg voor goede mooie truffel, alleen dan is het echt lekker. Heb je geen truffelrasp, dan kan je nog steeds een microplane gebruiken of een kaasraspje.

Bak tot slot de hondshaai meunier met genoeg goede boter.

Dresseer zoals op de foto.

Bron: Culinaire Ambiance