



Recepten

Pastrami van tamme eendenborst,

een Salade van Bulger, Compote van tomaat en vinaigrette van Aceto Balsamico en sherry azijn

Recept op basis van 2 personen!

Voor de pastrami:

4 eendenborsten

50 gr bruine basterdsuiker

30 gr gladde mosterd

15 gr koriander bollen

50 gr aceto balsamico

Kleine teen knoflook

Zout peper naar smaak

Draai alles op in een keukenmachine en marineer de eendenborsten gedurende 5 uur. Na het marinieren garen in een oven van 160 graden gedurende 12 minuten.

Voor de tomaten compote:

500 gram pomodori tomaten

1 sjalot, takje tijm, rozemarijn en laurier

Plicheer* de tomaten haal de zaadjes eruit zet deze samen met de sjalot en de kruiden alvast op laag vuur en gaar langzaam voor 1 uur, zeef daarna. Snij de rest van de tomaat in mooie brunoise van ongeveer 1cm bij 1cm en voeg bij de gezeefde massa, proef af. Maak aan de bovenkant van de tomaat in de schil een klein kruisje. Snij aan de onderkant, waar de tomaat aan de tros gezeten heeft, het harde gedeelte weg. Breng water aan de kook en dompel er de tomaten gedurende 30 sec in. Daarna direct in ijswater het velletje zal hierdoor makkelijk te verwijderen zijn.

Met dank aan:

Roland Veldhuijzen | Restaurant Tante Koosje Loenen aan de Vecht | www.tante-koosje.nl



Recepten

Voor de bulger salade:

100 gr bulger

200 ml kippenbouillon

1 limoen

Zout/peper/olijfolie naar smaak

Neem 100 gram bulger. Kook de gevogeltebouillon en giet op de bulger, dek af met folie en laat het van het vuur af garen. Breng op smaak met zout peper olijfolie en wat geraspte limoenschil.

Voor de vinaigrette van Aceto Balsamico en sherry azijn:

50 ml mooie aceto (minstens 10 jaar oud)

25 ml sherry azijn

75 ml druivenpit

Garnering: eventueel een paar blaadjes rucola. Meng alles door elkaar proef af en reserveer.

Opmaak van het bord:

Snij de eend in zo dun mogelijke plakjes. Verdeel de bulger en tomaten compote over de borden en leg hier de plakjes eend op. Daartussen een paar takjes met de vinaigrette aangemaakte rucola. Schenk daarna royaal de vinaigrette over het gerecht.

Met dank aan:

Roland Veldhuijzen | Restaurant Tante Koojsje Loenen aan de Vecht | www.tante-koojsje.nl