

## **Hapje**

### **Dry – aged beef met daikon**

#### **Door**

**Peter en Thierry op 25/04/2022**

#### **Nodig**

- Dry-aged entrecote gesneden als hesp. Rolletje pp
- Daikon of rammenas of radijs
- Sojasaus
- Gembersiroop
- Agridulce
- Sap van appelsien wortel en gember
- Sap van spinazie appel citroen
- Waterkers
- Pijnboompitten

#### **Bereiding**

Het vlees al dan niet een beetje drogen tussen papier of aan de lucht laten drogen.

Voor de saus ongeveer een derde van de sojasaus , de gembersiroop en de agridulce naar smaak. Kruiden en gebruiken als een vinaigrette.

De twee sapjes apart opkoken en licht binden met agar agar.

De groente die je genomen hebt in julienne snijden. Vervolgens een rolletje maken met dit als vulling tussen het vlees.

De pijnboompitten even aanbakken.

Voor de presentatie de rolletjes op een bordje leggen en versieren met een beetje waterkers. Vervolgens de saus er over doen. Van de twee opgesteven sapjes een druppel spuiten en bestrooien met de pijnboompitten.