

Entree

Hondshaai met mierikswortel crème en rode biet

Door

Carl en Rudy op 18/11/2019

Foto



Nodig

- Hondshaai 1500 gr
- Rode biet voorgekookt(grote) 6 st
- Kappertjes 6 etl 1 pot
- Olijfolie 9 etl
- Witte balsamico 3 etl
- Worcestersaus 3 kl
- Mierikswortel crème 2 potjes
- Citroen 3 st
- Koriander 1 bussel
- Pezo
- Toastbrood 1
- Boter 200 gr
- Room 600 ml

Bereiding

Snijd de rode biet in plakken van 5mm dik, marineer met kappertjes, olijfolie, witte balsamico en worcestersaus gedurende een half uur.

Wrijf de hondshaai in met olijfolie , pezo en bak in de pan.

Meng de mierikswortel met room en citroensap breng op smaak met pezo.

Bak toastbrood in de pan met boter.

Breng een lepel crème op het bord daarop de rode biet en de hondshaai.

Versier met wat koriander blaadjes.

Serveer er de toast bij.