

Rogvleugel uit de oven met homemade sambal en limoenkaviaar

Thierry



Nodig

Sambal

4 sjalotten gesneden

6 teentjes knoflook fijngesneden

1 rode chilipeper, zonder zaadjes, in stukjes gesneden

2 tl tomatenpuree

Snuifje zout en snuifje suiker

2 el sushi seasoning (of rijstazijn)

½ dl kippenbouillon

Maïsolie

Limoenkaviaar

1 bosje peterselie

½ teentje look

1 dl olijfolie

2 kaviaarlimoentjes

Limeburst, of de partjes van 2 limoenen losgeweekt in wat olijfolie

Peper en zout

Sushi seasoning (of rijstazijn) Rogvleugels

2 rogvleugels van ongeveer 500 g / stuk

Zout

1 limoen in schijfjes gesneden

1 bananenblad Afwerking

2 sjalotjes in ringen gesneden

Jonge korianderscheutjes

Bereiding

Sambal

Stoof de gesneden sjalotten, look en chilipeper met de tomatenpuree in maïsolie.

Kruid met zout en suiker.

Blus met sushi seasing en bouillon en laat op een zacht vuurtje helemaal gaar stoven.

Giet af en mix voorzichtig tot een compote.

Limoenkaviaar

Mix de peterselie met de look en de olijfolie glad in een keukenmixer.

Laat de olie 30 seconden warmen in de microgolfoven op vol vermogen.

Giet de olie vervolgens in een neteldoek.

Knoop het doek aan de uiteinden samen en laat uitlekken in een potje om de groene olie op te vangen.

Meng de opgevangen olie met de kaviaar van limoen, kruid met peper en zout en een klein scheutje sushi seasoning.

Rogvleugels

Verwarm de oven voor op 180°.

Snij elke rogvleugel in 2 mooie porties.

Kruid met wat zout en beleg met de sambal.

Leg er een schijfje limoen op.

Leg de porties rogvleugel op het bananenblad en laat ze ongeveer 10 min garen in de oven.

Afwerking

Werk af met de limoenkaviaar, verse sjalottringetjes en korianderscheutjes.