



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



## **Chef**

Dirk Jan Decock

---

## **Recept**

Leng, komkommer en daslook



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

## Aantal personen

- 4 personen

## Ingrediënten

- Voor de leng:
- 4 porties witte lenghaas
- sap van 2 bio citroenen, bij voorkeur uit Sicilië
- amandelmelk
- 120 g ongezouten boter
- peper, zout

Voor de daslook:

- 450 g daslookblad
- 1 l koolzaadolie van koude persing

Voor de komkommer:

- 1 komkommer
- sap van 1 bio citroen, bij voorkeur uit Sicilië
- 15 g suiker
- peper, zout

Voor de afwerking:

- 4 takjes olijfkomkommer
- posteleinbloem
- Oost-Indische kers

## Bereiding

Verpak de leng in een vacuümzak samen met het citroensap, een scheut amandelmelk, zeventig gram boter, peper en zout. Laat twintig minuten garen in een warmwaterbad op 62 °C.

Schil de komkommer en ontdoe van de zaadlijsten. Snijd in fijne plakken en vervolgens in fijne blokjes. Voeg het citroensap, de suiker en peper en zout toe en trek vacuüm.

Blend de olie met de daslook en laat uitlekken in een neteldoek.

Haal de leng na twintig minuten uit de verpakking en giet het sap af in een



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

aparte pot. Houd intussen de leng warm. Breng het sap aan de kook, mix glad met koude boter en breng op smaak met peper en zout. Voeg extra amandelmelk toe indien nodig.

Schik de leng op het bord samen met de koude komkommer. Werk af met de olijfkomkommer, de jus en de daslookolie.