



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



Chef

Damien Audusseau

Recept

Makreeltartaar, koude bieslooksabayon en gerookte kaas



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Aantal personen

- 4 personen

Ingrediënten

- ¼ appel (granny smith)
- Bieslook
- ¼ koolrabi
- Olijfolie
- Geraspte limoen (zest)
- 2 makreelfilets

Espuma

- Gerookte witte kaas
- 200 ml
- Fromage blanc fumé
- 200 ml druivenpitolie
- 100 g gemengde aromatische kruiden
- Peperolie
- Daikonblaadjes, gemarineerd in sushi-su (Japanse rijstazijn)
- Bernagiebloem (bloem van komkommerkruid)

Bereiding

Leg de makreel 10 minuten op grof zout. Was de filets en snijd er tartaar van. Snijd de appel en de koolrabi in brunoise. Breng op smaak met limoen en olijfolie. Voeg zout en peper toe.

Espuma

Verhit de olie en aromatische kruiden op 80 °C gedurende 10 minuten in de Thermomix. Klop deze kruidenolie samen met 4 eidooiers tot mayonaise. Voeg het sap van een citroen toe en hevel het over met 2 gaspatronen.

Rol de tartaar door de gemarineerd