



Exclusieve kooklessen en workshops



Sandwich van ossenhaas met een salsa van mini tomaat

300 gr ossenhaas
8 sneetjes wit brood
Knoflook olie
8 plakken buikspek
1 dl Alioli
20 mini tomaten
Half ui, fijngesneden
Stukje Spaanse peper
Olijfolie en aceto
Zeezout

De tomaten salsa maken van de mini tomaat en ui, op instructie.
Op smaak brengen met olijfolie, aceto, fijngesneden Spaanse peper en zeezout.
Deze koud zetten in de koelkast.

Het brood voor de toast in de gewenste vorm snijden, dan bestrijken met de knoflookolie in de oven krokant bakken en af laten koelen.
Tegelijk van de plakken katenspek chips maken in de oven.

Mayonaise/Alioli

2 eidooiers
1 eetlepel azijn
1 theelepel mosterd
1 theelepel Worcester
Peper en zout
4 dl zonnebloemolie

Alle ingrediënten mengen in een ronde bak BEHALVE OLIE!
De olie gaan we druppelsgewijs toevoegen onder voortdurend roeren met een garde totdat alle olie door de mayonaise is geroerd. Geheel op smaak brengen. Belangrijk om de mayonaise goed op smaak te brengen, deze mag ook best een zuurtje hebben!

Alioli

10 blaadjes basilicum
2 eetlepels crème fraîche
2 tenen knoflook, zeer fijn gehakt

De basilicum zeer fijn hakken en door de mayonaise mengen samen met de knoflook vervolgens de crème fraîche er door roeren.

Verdere bereiding

De ossenhaas snijden en pletten als carpaccio en op smaak brengen. In lagen de ossenhaas, de knoflook toast, salsa en chips van spek de sandwich op bouwen. De Alioli er omheen druppelen, samen met een paar druppels olijfolie.