



*Exclusieve kooklessen en workshops*



## **Tartaar van rund, truffel, gerookte ossenhaas, Hollandaise saus, red chart en gekonfijte minitomaat**

300 gr ossenhaas puntjes  
Verse truffel, zeer fijn geraspt  
Olijfolie naar smaak  
1/2 ui, zeer fijn  
Peper en zout

Tartaar snijden van het rundvlees in brunoise, dus eerst reepjes, daarna blokjes.  
Geheel koud en snel verwerken omdat het rauw vlees is. In de koelkast zetten.  
Dan de ui snijden, vermengen met de tartaar en op smaak brengen met peper en zout, olijfolie en de truffel.

### **Ossenhaas**

Peper en zout  
Olijfolie  
Rookmeel

De ossenhaas kruiden en roken.

### **Hollandaisesaus**

50 gr gesneden ui  
1 dl azijn  
1 dl witte wijn  
8 peperkorrels(gekneusd)  
2 eidooiers  
250 gr gesmolten roomboter.  
1 teen knoflook

Van de ui, azijn, witte wijn, peperkorrels, knoflook we een mengsel (castric) maken en in laten koken tot ongeveer de helft van de vloeistof.

Vervolgens de eidooiers au bain Marie luchtig slaan met een garde de eerder genoemde vloeistof toevoegen en doorroeren dan de gesmolten roomboter toevoegen en roeren tot een luchtig geheel. Op smaak brengen. Wel au bain Marie blijven verwarmen.

## **Gekonfijte minitomaat**

14 minitomaatjes

Zeezout

Olijfolie

Van de mini Pomodori de onderkantjes af snijden en op een ovenschaal met bakpapier zetten en besprenkelen met olijfolie en bestrooien met zeezout, in de oven ongeveer 6 minuten bakken.

**Opmaak zie foto.**