

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
40 minuten

Benodigdheden
Kookplaten
Ovens

Ingrediënten

- 400 gr. Diamanthaas
- 200 gr. pompoen
- 1 tl. venkelzaad
- ¼ st. spitskool
- 100 gr. spekblokjes
- 2 x 25 gr. roomboter
- ½ glas witte wijn
- Peper en zout
- Olijfolie
- Zonnebloemolie

Salsa Verde:

- 2 takjes munt
- 2 takjes peterselie
- 2 takjes basilicum
- 2 takjes dragon
- 1 el. kappertjes
- 1 teen knoflook
- 2 st. ansjovis filets
- 1 tl. mosterd
- 1 el. azijn
- 4 el. olijfolie

Bereidingswijze

1. Maak de salsa verde door alle ingrediënten in een staafmixer beker/molen te doen en volledig fijn te malen. Zet tot gebruik apart.
2. Verwarm een Teppanyaki plaat (of andere grote pan) voor op vermogensstand 6,5 op de inductieplaat en laat de plaat ca. 10 minuten op temperatuur komen.
3. Schenk een scheut zonnebloemolie in de Teppanyaki plaat (of pan) en bak de diamanthaas rondom kort aan tot bruin. Voeg op het laatste moment een klontje roomboter toe.
4. Verwarm een oven voor op 80 graden hetelucht – zonder stoom toevoeging – en we garen de diamanthaas m.b.v. de kerntemperatuur meter tot 52 graden kern.
5. Verwarm een oven voor op 200 graden circulatie grill.
6. Beleg een bakplaat met een vel bakpapier.
7. Snijd de pompoen – inclusief de schil – in parten en leg ze op de bakplaat.
8. Besprenkel de pompoen met olijfolie, peper, zout en venkelzaad.
9. Schuif de plaat met pompoen in de oven en rooster de pompoen in ca. 20 minuten tot (licht)bruin en gaar.
10. Verwarm een middelgrote kookpan – droog – voor op vermogensstand 6,5 op de inductieplaat en laat de pan ca. 10 minuten op temperatuur komen.
11. Bak de spekblokjes uit in de pan.
12. Snijd de spitskool en dunne repen voeg dit toe aan de gebakken spekjes. Bak de kool kort mee en blus af met de witte wijn en voeg het klontje roomboter toe.
13. Breng op smaak met peper en zout en laat de spitskool op een lage vermogensstand – ca. stand 3-4 – zachtjes gaar stoven.
14. Verdeel de geroosterde pompoen op het midden van de borden.
15. Verdeel de gestoofde spitskool bovenop de pompoen.
16. Trancheer de diamanthaas en schik dit netjes bovenop de spitskool.
17. Garneer met de salsa verde.