

## Diamanthaas

*met oven geroosterde venke, lwinterpeen,  
aardappel, sperziebonen en Yorkshire pudding*

**Menugang**  
Hoofdgerecht

**Aantal personen**  
4 personen

**Bereidingstijd**  
45 minuten

**Benodigdheden**  
Kookplaten  
Ovens

### Ingrediënten

#### Diamanthaas & saus

- ca. 400 g diamanthaas
- 2 el zonnebloemolie
- 1 klontje roomboter
- peper en zout, naar smaak
- 1 pluk tijm
- 1 glas rode wijn
- 1 glas room
- roomboter, naar inzicht en smaak (voor het monteren)

#### Yorkshire pudding

- 70 g. bloem
- 2 eieren
- 100 ml melk
- snuf zout
- 4 el zonnebloemolie

#### Bonenpuree en bospeen

- 1 venkel, in partjes gesneden
- 2 winterpenen, in dikke repen gesneden
- 200 g aardappels, in middel grove stukken gesneden
- 200 g sperziebonen, schoongemaakt
- 2 el olijfolie
- 1 pluk tijm
- peper en zout, naar smaak

### Bereidingswijze

#### Diamanthaas & saus

1. Verwarm een teppanyaki plaat (of pan), zonder olie, minimaal 5 minuten voor op vermogensstand 7.
2. Bak de diamanthaas in een klein scheutje zonnebloemolie en roomboter op de teppanyaki plaat (pan) tot bruin.
3. Haal de diamanthaas uit de teppanyaki plaat (pan) en leg deze op een ovenrooster met een ovenplaat eronder.
4. Schuif de diamanthazen in een oven op 4D Hetelucht, 90 graden en een gewenste kerntemperatuur van 50 graden. Gebruik hier de kerntemperatuurmeter voor.
5. Blus de tepanyaki plaat (pan) af met een glas rode wijn en voeg de tijm toe. Laat dit, tot circa 1/3e deel van de oorspronkelijke hoeveelheid, inkoken en voeg de room toe.
6. Houd de saus op laag vermogen warm.
7. Monteer de saus – vlak voor het serveren – met klontjes koude roomboter.

#### Yorkshire pudding

1. Verwarm de oven voor op 4D Hetelucht 220°C.
2. Meng in een kom de bloem, eieren, melk en zout tot een glad beslag. Laat het beslag eventjes rusten en begin nu met de geroosterde groenten zoals hieronder vermeld.
3. Giet ca 1 eetlepel zonnebloemolie in elke holte van de muffinvorm en zet 10 minuten inde hete oven.
4. Vul de holtes voor ¾ met beslag en bak 20-25 minuten zonder de oven te openen.

**Groenten**

1. Verwarm de oven voor op Circulatiegrill, 220 graden.
2. Bedek een ovenplaat met bakpapier en snijd de groenten in grove stukken van ca. 3 x 3cm. en verdeel de groenten over de ovenplaat en besprenkel met wat olijfolie, peper en zout en rooster in de oven tot bruin gedurende ca. 25 minuten.

**Serveren**

1. Monteer vlak voor het serveren nog even de saus met wat klontjes roomboter.
2. Snijd de diamanthaas in plakjes en serveer met de geroosterde groenten en de saus.
3. Serveer de Yorkshire pudding eraast.