

## Diamanthaas

*met salsa verde en een lauwarme salade  
van aardappel, olijven en basilicum*

**Menugang**  
Hoofdgerecht

**Aantal personen**  
4 personen

**Bereidingstijd**  
45 minuten

**Benodigdheden**  
Stoomovens  
Inductiekookplaten

### Ingrediënten

#### Ingrediënten diamanthaas:

- 500 gram diamanthaas
- Boter
- Olie
- Peper
- Zout

#### Ingrediënten lauwarme salade van aardappel, olijf en basilicum:

- 3 charlotte aardappelen
- 2 eetlepels taggiasche olijven
- ½ bos basilicum
- 1 citroen
- 2 lenteuitjes
- 5 eetlepels extra vergine olijfolie

#### Ingrediënten salsa verde:

- 1 teen knoflook
- 4 ansjovisfilets
- 2 cornichons (kleine augurkjes)
- 2 eetlepels kappertjes (zonder vocht)
- ½ bos platte peterselie
- ½ bos basilicum
- Blaadjes van 4 takjes munt
- 1 eetlepel witte wijnazijn
- Extra vierge olijfolie
- Peper
- Zout

### Bereidingswijze

#### Bereidingswijze diamanthaas

1. Verwarm de oven voor op 120 graden, onder- en bovenwarmte.
2. Bestrooi het vlees licht met zout en peper en braad rondom aan in een mengsel van boter en olie.
3. Plaats de diamanthaas in een ondiepe schaal in de oven<sup>1</sup> met een kerntemperatuurmeter op het dikste stuk.
4. Stel de kerntemperatuur in op ongeveer 48 graden. Dan is het vlees medium (bereidingstijd kan verschillen door dikte of persoonlijke wensen).
5. Laat het vlees tot gebruik rusten in aluminium folie op een warme plek<sup>2</sup>.

#### Bereidingswijze salade van aardappel, olijf en basilicum

1. Snijd de aardappelen in blokjes van 1×1 cm.
2. Kook deze gaar in 5 minuten<sup>3</sup>.
3. Giet de aardappels af en laat afkoelen tot lauwarm.
4. Snijd de lente-ui in ringetjes en scheur de basilicumblaadjes in grove stukken.
5. Meng dan alle ingrediënten in een grote kom en breng op smaak met citroensap, peper en zout.

#### Bereidingswijze salsa verde:

1. Pel de knoflook.
2. Hak alle ingrediënten grof en doe ze in de blender met de wijnazijn.
3. Voeg 4 eetlepels olijfolie toe en maal alles fijn.
4. Voeg druppelsgewijs (terwijl de blender draait) olijfolie toe tot er een gladde saus is ontstaan.
5. Proef de salsa verde en breng op smaak met peper en zout.
6. Zet de salsa verde opzij tot nodig.

### **Opmaken van het gerecht**

1. Verwarm de borden voor<sup>4</sup>.
2. Trancheer het vlees (snijd het tegen de draad in plakjes).
3. Leg op ieder bord wat van de salade.
4. Leg de plakjes vlees er schuin tegenaan.
5. Doe een beetje salsa verde over het vlees en er omheen.

### **TIP:**

- <sup>1</sup> Maak gebruik van de kerntemperatuurmeter door deze in te stellen op 48 graden.
- <sup>2</sup> Gebruik de warmhoudlade op stand 3.
- <sup>3</sup> Stoom de aardappels in 10 minuten gaar in de bakoven met stoom. Stel in op de stand stomen 100 graden.
- <sup>4</sup> Drie manieren om borden voor te verwarmen:
  - In de warmhoudlade: 10 minuten op stand 4.
  - In de oven: 10 minuten op de stand 'vorm voorverwarmen' of op de stand 'hete lucht' 60 graden of in de restwarmte van de oven vlak na gebruik.
  - In de magnetron: maak de borden nat en verwarm 1 minuut op 900 watt.