

Kleine bonbons van sliptongetjes in een zachte gember hollandaise saus

Datum:	16-03-2009
Type gerecht:	Amuse
Samengesteld door:	Rob Drissen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Bonbons:

- 16 sliptongfilets
- 1 middelgrote prei
- scheutje room
- scheutje gembervocht
- peper
- zout
- 8 plakjes zachte geitenkaas

Saus:

- 1 dl azijn
- 1,5 dl witte wijn
- scheutje gembervocht
- 2 fijn gesneden sjalotten
- 1 laurierblad
- 3 a 4 eidooiers
- 60 g gesmolten roomboter
- citroensap
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Voor dit gerecht maken we eerst de casteric voor de saus Hollandaise door de azijn met de witte wijn, gembervocht, sjalotten en het laurierblad aan de kook te brengen. Laat het 10 minuten zacht koken en zet dan de pan van het vuur. Laat het afkoelen. De prei fijn snijden (bewaar 1 blad om hiervan preilinten te kunnen maken) en met een klontje boter zacht smoren. De room met het gembervocht toevoegen en zacht laten smoren. Dan op smaak brengen met peper en zout en af laten koelen. Voor de bonbons de slibtongfilet in de binnenkant van een ronde vorm vouwen, vullen met prei en de vorm voorzichtig weghalen. Om de sliptongfilet wat stevigheid te geven deze vast zetten met een prikker of preilint (het bewaarde blad in repen snijden en deze kort blancheren), indien nodig. Dek de bonbons af met een plakje geitenkaas. Licht met peper en zout kruiden.

Vlak voor het serveren de casteric door een zeef gieten bij de eidooiers. Klop de eidooiers au bain marie op tot een zacht gebonden saus. Smelt ondertussen de boter. Als de saus gaar is de gesmolten boter aan de saus druppelsgewijs toevoegen. Op smaak brengen met peper en zout. Ondertussen de bonbons circa 6 minuten in de oven op 180 graden afbakken.