



Sliptong op de graat gebakken, stamppotje van andijvie, hollandaise met dragon en Zaanse mosterd

Datum: 20-09-2010
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 7 sliptongen
- boter
- 470 g aardappels
- 200 g andijvie
- 90 ml room
- boter naar smaak
- 7 plakken Gandaham
- 105 g eierdooier
- 90 ml water
- 90 ml azijn
- 90 ml witte wijn
- 0,5 sjalot
- 1 laurierblaadje
- 6 peperkorrels
- 120 g geklaarde boter
- 12 g Zaanse mosterd
- 4 blaadjes dragon

Bereidingswijze:

Maak een castrique van water, azijn, witte wijn, gesnipperde sjalot, peperkorrels, laurierblad. Doe alles in een steelpan en kook in tot je 1/3 overhoudt. Zeef het geheel. Leg de Gandaham plakjes tussen twee siliconen bakmatjes en laat ze 25 minuten drogen in een oven van 150 graden.

Maak een puree van de aardappels met wat boter en de room en voeg vlak voor uitserveren de fijngesneden rauwe andijvie toe. Breng op smaak met peper en zout.

Klop voor de hollandaise, de eierdooiers en de castrique op een laag vuur of au bain marie tot het mooi loblig wordt. Monteer druppelsgewijs met de geklaarde boter. Breng op smaak met de mosterd en de fijngesneden dragon. Peper en zout de sliptongen en haal lichtjes door de bloem.

Bak de vis in de boter goudbruin.

Presentatie:

Neem verwarmde borden en leg in het midden een schep andijviestamppot die je plat duwt. Leg daarop de tong en steek een plak gedroogde Gandaham in de stamppot. Nappeer een streep hollandaise naast het geheel.