

Taco van hert met pompoen



Ingredienten

Bereiding

Voor de hazelnoot taco:

- 140 g bloem
- 10 g hazelnootmeel
- 40 g boter
- 3 g zout
- 1 groot ei
- 50 g zonnebloemolie

Voor de hertentartaar:

- 100 g hertensukade
- 5 g bieslook
- 20 g ingelegd mosterdzaad
- 20 g pompoenpitolie
- 1 lange peper
- Zout, naar smaak

Voor het ingelegd mosterdzaad:

- 100 g ciderazijn
- 60 g water
- 80 g suiker
- 5 g zout
- 50 g mosterdzaad

Voor de gemarineerde pompoen:

- 1 pompoen
- 5 g pompoenpitolie
- Zout, naar smaak

Voor de pompoenpitemulsie:

- 15 g eidooier
- 5 g mosterd
- 5 g ciderazijn
- 100 g zonnebloemolie
- 50 g pompoenpitolie
- Zout

Voor de afwerking:

- Verse kruiden

Instructies

Voor de hazelnoot taco:

1. Doe alle ingrediënten (behalve de zonnebloemolie) in een KitchenAid.
2. Laat ca. 5 min kneden tot je een elastisch deeg krijgt.
3. Laat het deeg 1 uur afgedekt rusten in de koelkast.
4. Rol het dan dun uit tot 2 mm dikte.
5. Snij het uit met een uitsteker van 6 à 7 cm diameter en leg het in de zonnebloemolie.
6. Leg de deegcirkels op een ronde buis* en druk het een beetje aan.
7. Bak op 140° C gedurende 12 min. Verwijder de taco's van de buis wanneer ze nog warm zijn.

Voor de hertentartaar:

1. Snijd het hertenvlees in kleine blokjes.
2. Snijd de bieslook heel fijn en meng onder de hertenblokjes.
3. Rasp wat peper in de tartaar.
4. Voeg de rest van de ingrediënten toe en breng op smaak.

Voor het ingelegd mosterdzaad:

1. Blancheer de mosterdzaadjes 1 keer om de bittere smaak kwijt te raken.
2. Kook dan alles samen op en laat de mosterdzaadjes minstens 1 uur in de marinade trekken.

Voor de gemarineerde pompoen:

1. Snijd de pompoen op een mandoline in dunne plakjes.
2. Snijd de pompoen uit met een zeer kleine ronde uitsteker.
3. Maak een klein sneetje in het midden van de pompoenrondjes.
4. Marineer het met de rest van de ingrediënten.
5. Draai het rondje dan om je vingers zodat je kleine hoorntjes krijgt.

Voor de pompoenpitemulsie:

1. Meng alles behalve de olie.
2. Druppel dan langzaam de olie in het eigeelmengsel.

3. Zorg dat de emulsie intact blijft.

Afwerking:

1. Vul de hazelnoot taco's met de tartaar.
2. Spuit er enkele puntjes van de pompoenzaademulsie op.
3. Voeg de gemarineerde pompoen en de mosterdzaadjes toe.
4. Werk af met wat kruiden.

1. Bron: <https://www.hap-en-tap.be/taco-van-hert-met-pompoen/>

Bron: <https://www.hap-en-tap.be/taco-van-hert-met-pompoen/>