

Tartaar van Meritus, krabvlees en foie gras



Ingredienten

Voor de tartaar:

- 300 gram Meritus rundsvlees
- 100 gram foie gras
- 60 gram krabvlees
- 1 bieslook
- 1 scheutje olijfolie
- 1 zout en peper

Voor de vinaigrette:

- 150 gram Belles de Fontenay-aardappelen
- 50 cl sojasaus
- 1 scheutje balsamico
- 150 cl olijfolie

Voor de soja gelei:

- 2 dl sojasaus
- 1 dl Water
- 25 gram Suiker
- 3 gram agar agar

Voor de crme:

- 100 gram foie gras
- 5 cl blanke fond
- 1 el rode port
- 1 peper en zout

Voor de sojabolletjes:

- 50 gram tapioca
- 1 sojasaus

Bereiding

Gelei van soja : meng alle ingredienten en breng aan de kook. Giet het mengsel in een 2 mm. dikke laag op een plaat.

Crème au beurre : verwarm de blanke fond en de porto, mix er vervolgens de foie gras door en laat gedurende 24 uur afkoelen.

Sojabolletjes : gaar de tapioca, laat afkoelen onder ijskoud water uitlekken, en breng op smaak met de sojasaus.

dresseer op een plaat en vries in.

Vinaigrette : mix de gekookte aardappelen met de sojasaus, de balsamico, en monteer met de olie. Kruid indien nodig.

Hak het vlees fijn en meng samen met de foie gras, zout, peper en olijfolie.

Snipper de bieslook fijn en meng onder het krabvlees. Kruid af.

Duw vlees en foie gras in een rechthoekig vormpje, werk af met het krabvlees.

Verwijder het vormpje en breng met de spuitzak twee streepjes crème au beurre van foie gras aan en werk af met een

rechthoekig plakje sojagelei.

Dresseer met de vinaigrette en de diepgevroren sojabolletjes.