

Rosbief van Waals rundvlees "le bocquillon"



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 200 gram ossenhaas
- 1 wortel
- 1 knolselder
- 4 bosuitjes
- 10 trosjes veldsla

Voor de zoetzure basis:

- 200 gram rijstazijn
- 100 gram Suiker
- 1 dl Water

Voor de tomaatjes:

- 8 honingtrostomaatjes
- 1 takje rozemarijn
- 2 takjes tijm
- 1 teen knoflook
- 1 olijfolie

Crumble:

- 100 gram olijven
- 50 gram panko
- 1 peper

Bereiding

Schil de wortel en snijd in dunne plakken op de mandoline. Snijd de knolselder in staven van 2 cm. op 8 cm. Snijd de staven op de mandoline in fijne plakken gelijk aan die van de wortel.

Verwarm voor de zoetzure basis het water met de rijstazijn en los de suiker hierin op. Lag wortel en knolselder hierin en laatminstens 1 nacht weken.

Leg de tomaatjes in een ovenschaal, besprenkel met olijfolie en voeg peper, look, rozemarijn en tijm toe. Zet gedurende 40 min. in een oven van 60 °C

Bereid de crumble van zwarte olijven. Mix de olijven. Houd er enkele apart voor de afwerking (in rondjes). Voeg de panko toe aan de olijvenmix, verdeel op een bakplaat en droog in de oven op 150 °C gedurende +/- 10 min., controleer af en toe !

Mix de droge massa in een blender tot een fijne crumble.

Bak de ossenhaas kort aan op een hevig vuur. Kruid goed af met peper en fleur de sel. gaar verder in de oven op 150 °C tussen de 5 en de 10 min. Laat rusten en afkoelen. Snijd het vlees in fijne plakjes.

Was de veldsla en zwier droog.

Schik alles mooi op een bord en kruid het vlees nog eens extra met wat ^peper en fleur de sel.