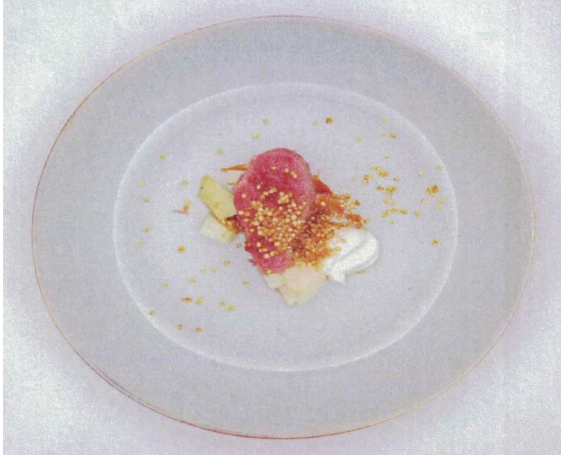


Gepekeldde lamsnek, Kymchee-venkel, Quinoa en gerookte yogurt



Ingredienten

lamsnek:

- 1 l Water
- 100 g kombu (zeewier)
- 50 g coloroso zout
- 1 kg lamsnek
- 1 l zonnebloemolie

:

quinoa:

- 100 g quinoa
- 500 g Water
- 250 g Suiker
- 2 el sesamzaad, licht geroosterd
- 1 tl kikkoman sojasaus

:

gemarineerde venkel:

- 100 g perzik (gele, DV of blik)
- 50 g kymchee
- 40 ml olijfolie
- Zout
- 2 st venkel

:

gerookte yoghurt emulsie:

- 40 g eiwitten
- 45 g volle yoghurt
- 30 g sushi azijn
- 180 ml zonnebloemolie
- Zout

:

Bereiding

Lamsnek:

Zet het water voor de lamsnek op met de kombu, verhit tot 90°C en laat afkolen. verwijder de kombu. De bouillon die nu gemaakt is heet "kombu dashi". voeg aan de kombu dashi colorozo zout toe en pekel hierin de lamsnekken gedurende 3 dagen (bewaren in de koeling). haal de lamsnekke uit de pekel, dep droog en vacumeer met de zonnebloemolie. Gaar op 80°C gedurende 10 uur.

Quinoa:

Kook de quinoa in het water met de suiker ca 12- 15 min en laat uitwasemen. frituur vervolgens op 170°C, laat afkolen en meng met de Gomae no moto (geroosterde sesamzaadjes met sojasaus mengen)

Gemarineerde venkel:

Rooster de perzik op de rooster 6 min op 200°C. meng met de kymchee, en draai in de cutter glad en voeg ondertussen langzaam de olijfolie toe. breng op smaak met zout. vacumeer dit mengsel met de fijngesneden venkel en laat 0.5 u trekken

Koude emulsiesaus:

Meng het eiwit, gerookte yoghurt, sushi azijn, zonnebloem olie en zout. emulgeer met de staafmixer

Gerookte yogurt:

Neem een wok en doe hier beukenhout krullen in; zet op vuur tot begint te smeulen, haal van het vuur en plaats een rooster hierboven en zet een kommetje met de yogurt hierboven, sluit af met een deksel. rook 2-5 min.