

Roos van in zoutkorst gegaarde biet



Ingredienten

- 5 grote bieten
- 1 kg zeezout
- 100 gr eiwit

voor de reductie:

- 1 l bietensap
- 25 ml gerookte olijfolie
- 15 gr fenegriekzaad

voor de yuzucr me:

- 150 g roomkaas
- 25 ml yuzusap
- 20 ml mirin

voor serveren:

- 10 plakjes sushigember
- gerookte olijfolie om te bestrijken

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180 °C. Was intussen de bieten, dep ze goed droog en leg ze in een passende ovenschaal. Meng het zeezout met het eiwit en dek de bieten volledig af met dit zeezoutmengsel. Plaats de ovenschaal op het rooster in het mid-den van de voorverwarmde oven en laat ze ca. 2,5 uur garen.

- Breng intussen voor de reductie het bietensap met de gerookte olijfolie, het fenegriekzaad en het laurierbladje in een steelpan op medium vuur aan de kook. Laat het geheel inkoken tot ongeveer 400 milliliter.

- Meng intussen alle ingrediënten voor de yuzucrème met een garde. Schep in een spuitzak en bewaar in de koelkast.
- Schenk de bietenreductie door een zeef als deze voldoende is ingekookt, laat afkoelen en bewaar afgedekt in de koelkast. Haal de schaal met bieten uit de oven en laat ze ca. 1 uur afkoelen.
- Breek na een uur de zoutkorst met een hamer open. Haal de bieten uit de ovenschaal en borstel het zeezout wat er nog aan kleeft eraf. Dek de bieten af en bewaar ze in de koelkast.

SERVEREN

- Haal alle componenten uit de koelkast om op kamertemperatuur te laten komen. Schil intussen de bieten en schaaf er met behulp van een mandoline plakjes van 2-3 millimeter dik van. Maak twee stapel-tjes van bietenplakjes van elk ongeveer 130 gram. Laat de sushigember uitlekken.
- Leg een van de stapels op je werkblad dakpansgewijs uit tot een lange streep. Verdeel over de lengte in het midden hier-van de helft van de sushigember. Rol de bietenplakjes op en snijd de rol doormid-den. Zet deze twee roosjes op het snijvlak op een plateautje en bestrijk ze voorzichtig met de gerookte olijfolie. Herhaal met het tweede stapeltje bietenplakjes.
- Spuit op elk bord een cirkel van yuzu-crème die iets groter is dan de bietenroos-jes. Zet hier een roos van rode biet op en schenk de reductie van biet voorzichtig rondom.