

Hondshaai met buikspek en noordzee dashi



Ingredienten

Bereiding

Ingrediëntenlijst

Aantal personen:4

500 g gekon?jt buikspek

250 g jonge wortel

25 g boterpeper

zout

100 g warmoes

boter

Noordzeedashi

2 norivellen

25 g zeewier

500 ml gevogeltebouillon

250 g champignons

1 sjalot

Hondshaai

500 g hondshaai

Afwerking

seizoensbloemetjes

Bereiding

Buikspek‍

Bak het gekon?jt buikspek kort aan in een pan of kleur eventjes op de grill. Laat het vervolgens even rusten.

Wortelen‍

Schil de jonge wortelen en snijd in reepjes. Stoof aan in boter met een scheutje water tot ze gaar zijn. Breng op smaak met peper en zout.

Warmoes‍

Stoof de warmoes kort aan in boter en breng op smaak met peper en zout. !!! warmoes kan vervangen worden door spinazie

Noordzeedashi

Breng de gevogeltebouillon aan de kook met daarin de norivellen, champignons, zeewier en sjalot. Laat ongeveer 30 minuten trekken op een matig vuur en zeef de bouillon.

Buikspek‍

Bak het buikspek opnieuw even aan in een pan en snijd in stukken.

Hondshaai

Snijd de hondshaai in mooie moten en bak aan in wat boter. Grill daarna nog even kort in een hete grillpan.

Afwerking‍

Leg het buikspek in een diep bord en schik er de hondshaai en de warmoes op. Schik de plakjes wortel erbij en voeg de dashi toe tot het buikspek bijna onder staat. Werk af met enkele seizoensbloemetjes.

foto: Frank Croes

Bron: <https://www.northseachefs.be/recepten/gegrilde-hondshaai-met-buikspek-en-noordzeedashi>