



Diamanthaas, gegratineerd en 'koud' gerookt

Ingrediënten

4 Diamanthaas medaillon 'koud' gerookt (circa 150 gram) 605094
2 Uien 401375
2 Knoflook tenen, fijn gehakt 406811
1 Tijm, takje 650779
1 Citroen 706507
4 Pruimen
Rietsuiker (4 eetlepels) 651637
Grove mosterd (ongeveer 1 afgestreken cocktailpels per portie) 206522
Roomboter 500131
Olie 753583
Peper naar smaak

Bereidingswijze

- Bak de diamanthaas in de roomboter tot medium rare (afhankelijk van de dikte van de diamanthaas is dat ongeveer 1,5 minuten per kant).
- Laat de diamanthaas 15 minuten onder een schone doek of aluminiumfolie rusten.
- Snijd een halve ui per persoon in halve gelijkmatige ringen.
- Bak de halve uienringen gaar en blus af met een paar druppels citroensap.
- Smeer de bovenzijde van de medaillons in met de mosterd en bestrooi dit met een klein laagje rietsuiker.
- Doe de medaillons nog een minuutje in de oven op 200°C om het suikerlaagje te karamelliseren.
- Ontpit, ontvel en halveer de pruimen.
- Haal de pruimen door de bloem, bepeperze en bak ze kort in de roomboter.
- Serveer de diamanthaasmedaillons op de uienringen met de gebakken pruimen rondom.

Tip van Pierre Wind

Om de diamanthaas koud te roken kun je een oude (oma)pan met deksel gebruiken. Zet in de pan een rooster of rekje en bedek de bodem met een laagje rookmot. Zet de pan op hoog vuur en wacht tot de rookmot begint te roken. Haal de pan van het vuur en leg de diamanthaas op het rekje. Zorg dat de deksel goed op de pan zit en laat ongeveer een uurtje

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014