Bereklauw stoofvlees en pastinaak



Gebruikte Bresc producten



Gemberpuree 450g



Gerookte knoflookpuree 325g



Zwarte knoflookpuree 325g

Ingrediënten

4

- 400 g vega vezel
- 200 g paddenstoelen
- 80 g rouxkorrels
- 20 g Bresc Gerookte knoflookpuree
- 20 g Bresc Zwarte knoflookpuree
- 20 g roomboter
- 6 dl groentebouillon
- 3 dl bokbier
- 1 dl sojasaus
- peper en zout

- 600 g pastinaak (sous-vide gegaard)
- 4 st houten prikkers
- 1 dl olijfolie
- peper en zout

- 200 g panko
- 100 g bloem
- 2 st ei
- 40 g Bresc Gemberpuree
- 50 g suiker
- 10 g roomboter
- 4 st appels
- 1 dl water

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Bereidingswijze

Meng de pastinaak, bloem en ei. Stoom dit in de oven gedurende 30 minuten op 100 . Smelt de helft van de boter en voeg de vezel en gerookte knoflookpuree toe. Blus af met bokbier, sojasaus en bouillon en breng aan de kook. Voeg rouxkorrels toe, kook gedurende 5 minuten door en breng op smaak met peper en zout. Smelt in een aparte pan de andere helft van de boter, bak hierin de gesneden paddenstoelen beetgaar, breng op smaak met peper en zout. Voeg aan de ragout toe. Vul de stoof in een mal in de vorm van een burgertje en zet deze gedurende 30 minuten in de vriezer. Haal daarna deze burgertjes door de bloem, losgeklopt ei en paneer met panko.

Snijd de appel in blokjes, schil en ontdoe van het klokhuis. Smelt de boter, voeg hieraan de suiker toe en laat niet kleuren. Voeg daarna de gember en appel toe, blus af met water, breng aan de kook en laat kort koken totdat vocht verdampt is maar de appel nog wel een bite heeft. Laat afkoelen.

Steek de pastinaakpuree uit in ringen en rijg deze om en om aan de prikker zodat er een bereklauw ontstaat. Frituur deze op 180 gedurende 5 minuten. Serveer met de appelcompote.