Rouleau van haas



Ingrediënten

4

- 4 st hazenrugfilets
- 400 g rode kool, gesneden
- 100 g kastanjebloem
- 60 g Bresc Ras el hanout
- 1 l melk
- 3 dl water
- 1,5 dl azijn
- 12 pl katenspek
- 4 pl rauwe ham, gedroogd
- 1 st ei
- olijfolie
- peper en zout

Gebruikte bresc producten



Bresc Ras el hanout kruidenmix 450g

Bereidingswijze

Meng de melk met 20 gram ras el hanout en de ham. Laat dit gedurende 15 minuten op zacht vuur trekken. Zeef en breng op smaak met zout. Schuim op met de staafmixer. Breng 2,5 deciliter water en de azijn aan de kook. Vermeng met de overige ras el hanout en marineer hiermee de rode kool. Leg drie plakken katenspek dakpansgewijs neer en leg hierop de hazenrugfilet. Vouw de uiteinde iets in. Bak de rouleau aan alle kanten aan. Gaar de rouleau in de oven op 160 °C op een kerntemperatuur van 58 °C. Vermeng het ei, kastanjebloem, 0,5 dl water en een scheutje olijfolie in de keukenmachine. Breng op smaak met zout. Bak van het beslag poffertjes. Leg de rouleau op een bord, dresseer met de rode kool en poffertjes en garneer met het schuim.

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