Smoked Shadow: Gepofte knolselderij met gerookte steak tartaar en Mushroom & black garlic sauce

Ingrediënten

10

- 500 gram gepofte knolselderij
- 500 gram steak tartaar
- 300 gram Bresc Mushroom & black garlic saus
- 10 stuks krokantjes van zwarte knoflook
- cress
- whisky roker
- Ingrediënten voor de krokantjes van zwarte knoflook
- 30 gram Bresc zwarte knoflookpuree
- 30 gram eiwit
- 30 gram poedersuiker
- 30 gram bloem

Gebruikte bresc producten

Bresc Paddenstoelen- en zwarte knoflooksaus 1000g

Bresc Zwarte knoflookpuree 325g

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten voor de krokantjes goed door elkaar en bak in een siliconen vorm op 180 gedurende 8 minuten. Snijd de knolselderij in fijne brunoise en breng op smaak met peper en zout. Breng de steak tartaar op smaak met peper, zout en beetje olijfolie. Schep de knolselderij in een portioneer ring en vul deze tot ongeveer de helft. Vul de ring verder met de steak tartaar en druk goed aan. Plaats de tartaartjes in de glazen en werk af met de mushroom & black garlick sauce. garneer met de krokantjes en passende cress. Voor het serveren plaats je de whisky roker op het glaas en laat de rook in het glas verdelen.

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