

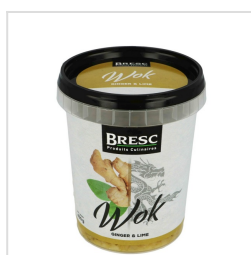
THAISE BALLOTINE VAN KIP



GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



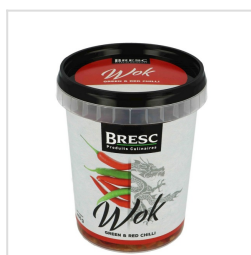
Citroengraspuree 450g



Gember & limoen WOK
450g



Geroosterde
knoflookpuree 325g



Groene & rode peper
WOK 450g

INGREDIËNTEN

4 

- 100 g taugé
- 100 g sojaboontjes, gestoomd
- 100 g shiitake
- 10 g Bresc Roasted garlic
- 10 g Bresc Wokpeper
- 10 g Bresc Gemberpuree
- 10 g Bresc Citroengraspuree
- 4 dl kokosmelk
- 0,5 dl kippenfond (ingekookt)
- 0,5 dl room
- 4 st limoenblaadjes
- 2 st bosui
- 2 st parelhoenfilets
- 1 st rode puntpaprika
- 2 bl gelatine
- vissaus
- 50 g sesamzaadjes
- 20 g Bresc Korianderpuree
- 10 g Bresc Knoflookpuree
- 10 g Bresc Wokpeper
- 10 g Bresc Gemberpuree
- 10 g Bresc Citroengraspuree
- 2,5 dl ketjap
- 1,5 dl soja
- 2 st bosui in fijne ringetjes
- 1 st limoen
- vissaus naar smaak

BEREIDINGSWIJZE

Haal het vel van de parelhoen en leg dit koud. Pureer het vlees met de room, roasted garlic, wokpeper, gember-, citroengraspuree en breng op smaak. Smeer het vel uit met een krabbertje en lig dit op plastic folie. Smit de net gemaakte farce op het vel in een baan en rol dit strak dicht. Bindt de einden vast en pocheer deze 'worsten' op 62°C in 40 minuten gaar en leg koud weg.

Snijd voor de dip de bosui in ringetjes en houd apart. Bruineer de sesamzaadjes in een droge pan en laat ze afkoelen. Draai de rest van de ingrediënten door met de staafmixer en roer er op het laatste de ringetjes en sesamzaadjes door en zit dit weg. Week voor het schuim de gelatine in koud water. Verwarm de kokosmelk en de kippen glaze met de limoenblaadjes en breng op smaak met peper en zout. Los de gelatine hierin op en zeef het. Vul dit af in een kидde en zet er een patroon op. Zet koud.

Haal voor de salade de stelen van de shiitake en snijd ze in repen. Bak ze in een grote koekenpan hard aan en breng ze op smaak met iets van de dip. Snijd de bosui en paprika julienne en meng het door met de taugé en de shiitake. Snijd dikke plakke van de ballotine en grilleer ze aan beide zijde, breng op smaak met peper en zout. Maak de salade op met de gegrilde plakke ballotine, sojabonen en dip, serveer het schuim ernaast.