

Szechuanhert met een pikante misodressing

Ingrediënten (4 pers.)

600 g hertenfilets uit de bout

Szechuankruidenmix:

50 g Szechuanpeperkorrels

20 g hele karwijzaadjes

20 g korianderkorrels

10 g zwarte peperkorrels

Misodressing:

20 g palmsuiker

2 eigeel

75 ml rijstwijnazijn

115 ml druivenolie

50 g lichte misopasta

2 el sesamolie

10 g chilipaste (sambal oelek)

2 tl sojasuas

Oriëntaalse paddenstoelensalade:

4 grote shiitake paddenstoelen

8 oesterzwammen

24 enoki paddenstoelen

1 komkommer

1 lente-ui

¼ kopje koriander bladeren

50 ml sesamolie

50 ml pinda-olie

2 limoenen

Bereiding:

Szechuankruidenmix

Verhit de kruiden even in de wok en maal ze daarna fijn.

Misodressing

Klop eigeel, suiker en azijn door elkaar, voeg de misopasta toe en giet er langzaam de druiven- en sesamolie bij, tot dat het mengsel een mayonaise-achtige consistentie krijgt. Breng op smaak met de overige kruiden.

Oriëntaalse paddenstoelensalade

Snij de shiitake-paddenstoelen samen met de Oesterzwammen in dunne reepjes.

Snij de komkommer in slierten (zo dun als mogelijk)

Snij ook de lente-ui fijn en meng met de overblijvende ingrediënten. Laat 20 minuten rusten zodat de oliën in de paddenstoelen kunnen dringen.

Kruid de hertenfilet met de kruidenmix en laat het minstens 1 uur intrekken. Bak in een gesloten hete pan in de oven tot de gewenste gaarheid is bereikt. Het vlees kan naar voorkeur warm of koud opgediend worden.

Schik de salade mooi op het bord druppel de misodressing erover.



De getoonde presentatie bevat bijkomend een azijs-groentensalade.

