

Wagyu Sukiyaki met carpaccio van gerookte champignons

Wat heb je nodig?

(voor ca. 4 personen)

Bakje wagyu sukiyaki (Meatlovers) a 200 gram

4 boleten

4 portobello's

grote bak kastanjechampignons

flesje soja-truffelsaus (Oil&Vinegar, of gewone sojasaus met wat druppels truffelolie erdoor)

paar takjes verse tijm

takje verse rozemarijn

1 teen knoflook, fijngehakt

1 klein sjalotje, fijngehakt

handvol hazelnoten

zakje rucola-sla

sap van ½ citroen

olijfolie

flinke klont boter

versgemalen zwarte peper

zout

eventueel potje zomertruffels (of truffelolie)

Wat moet je doen?

1. Borstel alle paddestoelen voorzichtig schoon en halveer de boleten
2. Snijd de boleten aan de snijkanten kruislings in. Zet apart
3. Schaaf de rest van de paddenstoelen in heel dunne plakjes. Zet apart.
4. Steek de barbecue aan en richt in voor een indirecte bereiding
5. Leg een blokje rookhout tussen de gloeiende kooltjes en rook alle paddestoelen ca. 2-3 minuten (Zorg dat de barbecuetemperatuur onder de 50 graden blijft!). Haal ze eraf en zet apart.
6. Jaag de temperatuur van de barbecue tot bokkeheet en zorg nu voor een directe bereidingswijze
7. Verhit tijdens het ophogen een skillet op de barbecue en rooster de hazelnoten tot ze gaan geuren. Hak ze wat fijner en zet apart.
8. Verhit een flinke klont boter met een flinke scheut olijfolie in de skillet
9. Bak hierin even het sjalotje aan en voeg daarna de knoflook, tijm en rozemarijn toe
10. Leg de halve boleten met de snijkant in de hete pan en bak aan beide zijden mooi goudbruin (Begiet tijdens dit bakken de paddenstoelen steeds met het boter/oliemengsel)
11. Leg de overige dingeschaafde paddenstoelen op een bord en besprenkel ze met soja-truffelsaus
12. Laat enkele uren marineren.
13. Maak de rucola aan met een dressing van olijfolie, citroensap, peper en zout (of naar smaak).

14. Laat het vlees op kamertemperatuur komen en grill de plakjes ca. 20 seconden (draai halverwege) op een bokkehete barbecue. Laat rusten.
15. Maak een bordje op door de gemarineerde paddenstoelen op een bordje uit te spreiden
16. Leg hierop een handjevol rucolasla en bestrooi met geroosterde hazelnoten
17. Leg de gegrilde plakjes vlees erop (met eventueel wat plakjes truffel) en bestrooi met peper en zout.

Als je dit met Kerst maakt: geen stress, bijna alles kun je van te voren maken!

Planning:

Een dag van te voren:

- -hazelnoten roosteren en hakken
- -dressing voor de sla maken
- -paddenstoelen roken en schaven
- -boleten bakken in knoflook/ui/kruidentolie
- **Op de dag zelf:**
- -paddenstoelen marinieren
- **Vlak voor serveren:**
- -sla met dressing aanmaken
- -vlees grillen

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok