



Hoofdgerechten

Gemarmerd rund 'teriyaki' met shiitake en groene asperges

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 1/2 kilogram entrecote
1 liter water
200 gram mirin
350 gram rijstwijijn
150 gram witte suiker
50 gram cassonade (donkere)
2 eetlepels sojasaus
4 lookteentjes
gember (stukje, geschild, fijngesneden)
4 lente-uitjes (fijngesneden)
2 steranijs
8 shiitake
200 gram groene aspergepunten
peper
zout

Bereidingswijze

Kook het water met de witte suiker en de cassonade, de mirin, rijstwijijn en de sojasaus even op. Voeg de gepelde lookteentjes, lente ui, gember en steranijs toe en laat 30 minuten meekoken. Laat de saus verder inkoken tot de helft.

Haal het vlees 30 minuten voor de bereiding uit de koelkast. Kruid flink met peper en zout en schroei in een hete, ovenbestendige anti-kleefpan aan alle kanten goudbruin. Verwarm de oven voor op 160°C. Zet de pan met het vlees een zestal minuten in de oven. Zet opnieuw op het vuur, giet er een bodem van de ingedikte saus bij en laat het vlees hierin lakken. De saus moet volledig rond het vlees zitten en eraan kleven.

Laat het vlees even rusten op een snijplank. Wok ondertussen de groenten in hete kokosolie beetgaar. Snij het vlees in mooie plakjes. Dresseer alles op de borden.

