



A602

Keurslager Special

NAGTEGAALTJE

Het Nagtegaaltje, een ode aan Robert Nagtegaal.
Robert was gek op zuurkool, in dit recept gecombineerd met sticky spek en een zoetje.

Ingrediënten:

- Buikspek gesneden op dikke slavinkspek
- 500 wijnzuurkool gekookt (in de steamer) en uitgelekt
- 150 rozijnen
- 125 pipirisi saus Epos
- 600 g halfomgehakt
- 12 g VIB kruiden
- 20 g binding vero

Hulpstoffen (gebruik per kilo)

- Teriyaki Mirin saus-Yama

Bewerking:

1. Mix maken van gekookte wijnzuurkool, rozijnen, en pipirisaus
2. Gehakt mengen met VIBkruiden
3. Meng 1 deel gehakt, 1 deel zuurkoolmix en binding vero 15-20 gr/kg met elkaar (deegje)
4. Slavinkenspek aan binnenzijde insmeren met Teriyaki Mirin saus

5. 65 g deeg in spek rollen

6. Buitenzijde insmeren met Teriyaki Mirinsaus

7. Decoreren met zuurkoolmix aan bovenzijde voor presenteren.

Bereiding:

Verwijder voor het bakken de topping. 15-20 minuten in de pan bakken, op het laatst spek krokant bakken. Topping er weer op voor laatste 3 minuten.

Menusuggestie:

Witlof en kriel of zuurkoolstamppot

Productomschrijving:

Combinatie van zuurkool, gehakt, rozijnen en spek. Hartig en licht zoet van smaak.

Allergenen: