

5-SPICE MIX IBERICO WITH NIEPOORT TAWNY, TAMARIND & YUZU SEMOULE

IBERICO

2 stukken Iberico (aguja, solomillo, lomo)

5-spicemix:

2 black lime, Iraanse limoen,...

sechuan pepper

cardamom

kaneel of 5 spice poeder

clove

allspice

De kruiden droogweg lichtjes toasten tot de aroma's vrijkomen.

In een koffiemolen fijn malen.

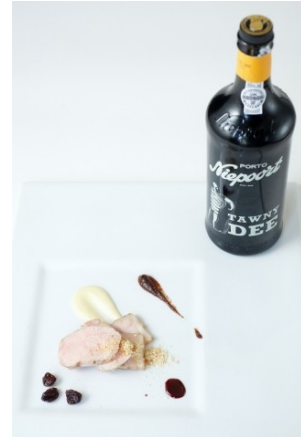
Het vlees goed afkruiden met een theelepel van de spice mix, thijm,

laurier, look, gemberolie

en in een vacuumzak luchtleedig trekken.

Garen op 65 C, gedurende 20 minuten.

Uithalen, controleren op gaarheid en goed afkruiden. Aansauteren in een hete gietijzeren pan en mooi aankorsten. Laten rusten alvorens te versnijden en op het bord schikken.



YUZU SEMOULE

1 cup semoule

3 cups kippenfond

scheut room

yuzu sap

Het griesmeel met de kippenfond draaiend gaarkoken in een thermomix, room toevoegen en afsmaken met het yuzu sap, p & z. (100C – stand 3)



NIEPOORT TAWNY DEE

Een deel Niepoort inkoken tot een mooie reductie.
Bijhouden op kamertemperatuur.
Een handvol blauwe rozijnen drenken in Niepoort Twany.
Bijhouden op kamertemperatuur.
Een deel tamarinde paste
(verkrijgbaar in Aziatische winkels zoals Sun Wah)
met een deel Niepoort Tawny mixen,
en door een zeef wrijven om de pitten te verwijderen.

YUZU GOMASIO

1 tsp Yuzu zout, of grof zee zout
24 tsp wit of zwart sesamzaad, goed gewassen, getoast in een droge pan,
tot wanneer deze beginnen te poppen en makkelijk kruimelen
wanneer geplet tussen index en duim.
In een surabachi (geribde kom), met houten pestle, zachtjes de
zaadjes en het zout kneuzen tot wanneer de massa tot 75%
poeder is gemalen. In een luchtledeige doos bewaren voor
dagelijks gebruik.



Fotografie: Jean Jacques - Tryptique
Receptuur: Jan Verhelst
Special thanks to Peter @ Bleuze Wines