



Lauwarme ossenhaas op humus met sojasaus

Receptuur voor 10 personen

Ingrediënten

1 kg ossenhaas	265 gram kikkererwten uit blik
Bakboter of olie	75 cl gemalen sesamzaad of tahin
1 dl. ketjap	3 teentjes knoflook
1 dl. Kikomansaus	sap van 1 citroen
2 eetlepels bruine basterdsuiker	10 cl olijfolie
1 teentje knoflook	kookvocht
2 sterren steranijs	1 theelepel komijn
	2 eetlepels gehakte koriander
	mespunt cayennepeper
	zout

Bereidingswijze van Turkse humus

Laat de kikkererwten uitlekken en vang het vocht op.

Doe de kikkererwten in de blender, voeg het sesamzaad, de knoflook, het citroensap, de olijfolie en de komijn toe.

Pureer alles; voeg eventueel wat kookvocht toe totdat een glad mengsel ontstaat.

Op smaak brengen met een snuifje zout en mespuntje cayennepeper.

Roer tot slot de gehakte koriander erdoor.

Kan ook met gedroogde kikkererwten gemaakt worden. Deze moeten dan eerst een nacht in de week gezet worden; vervolgens gekookt in water met wat zout; afgieten en weer wat kookvocht bewaren; laten afkoelen en dan verder als boven.

Sojasaus

Neem een steelpan en doe hierin de kikomansaus, de ketjap, de bruine suiker en de steranijs en breng dit aan de kook.

Laat de saus inkoken tot deze iets dikker is en haal de steranijs er uit.

Ossenhaas

Dep het vlees droog met keukenpapier.

Bestrijk het vlees met wat olijfolie en breng dit op smaak met grof gemalen peper en zout.

Verhit in een bakpan wat bakvet (1 eetlepel) , laat de pan goed heet worden bak het vlees rondom aan iedere kant goudbruin en leg het vlees op ovenpapier op een ovenrek, dan zouten en pepere.

bereiding & afwerking

Verhit de oven voor op 150 graden

Zet het ovenrek met de tournedos voor ongeveer 8 minuten, daarna even controleren op gaarheid (door te drukken op het vlees of het veerkrachtig aanvoelt)

Zet de borden uit en garneer deze naar eigen inzicht met de humus een blaadje sla en sojasaus.

Snijdt de ossenhaas in dunne plakjes en verdeel deze over de borden.

Garneer de borden met wat komkommer, tomaat en uischeuten.