

Langzaam gegaarde diamanthaas met shiitakesaus

4 personen

Ingrediënten

DIAMANTHAAS

- **4 stukken** diamanthaas van **150 g**
- Olijfolie, zout en zwarte peper

SHIITAKEJUS

- Shiitakes, in grove stukken
- **1** sjalot, in reepjes
- **1** teen knoflook
- **1 takje** rozemarijn
- **1 takje** tijm
- **100 ml** rode wijn
- **400 ml** runderbouillon of runderfond
- Een scheutje olijfolie
- Zwarte peper en eventueel zout
- **20 g** koude roomboter, in blokjes

Werkwijze

SHIITAKEJUS

1. Verhit een scheutje olijfolie en bak de shiitakes goudbruin. Voeg de sjalot toe en bak kort mee.
2. Blus af met rode wijn. Voeg knoflook, zwarte peper, rozemarijn en tijm toe en laat inkoken tot een derde. Voeg de bouillon of fond toe.
3. Zeef de jus. Klop er van het vuur af de koude boter door en breng zo nodig op smaak.

DIAMANTHAAS

4. Haal het vlees een uur voor het bakken uit de koelkast. Verwarm de oven voor op 80 °C.
5. Bestrijk het vlees met olijfolie. Schroei het rondom aan in een hete pan en leg het op een bakplaat. Bestrooi met zout en peper.
6. Gaar het vlees in de oven tot de kernthermometer 58 °C aangeeft. Laat even rusten, snijd aan en serveer met de jus.

MATERIAAL

Koekenpan, steelpan, zeef, bakplaat, bakkwast en kernthermometer.