

notel zonder kamers

Piadina met geroosterde diamanthaas, bietjes en oregano

(voor 4 personen)

De piadina:

INGREDIËNTEN: **300 g** diamanthaas / **2 st** Chioggia-biet / **3 st** groene asperges / **4 st** piadina / **1 st** gezouten citroen / oregano / Parmezaan

BEREIDING: Bak de diamanthaas kort aan • zout en peper het vlees • laat het vlees rusten • schil de Chioggia-biet en schaaf deze in dunne plakjes • maak de asperges schoon en schil deze in dunne linten • breng op smaak • snijd de gezouten citroen in fijne julienne • frituur de oreganoblaadjes • grill de piadina.

De saus:

INGREDIËNTEN: **1 dl** truffeljus / **4 dl** CHEF Hollandaisesaus / **3 st** oregano (fijngesneden)

BEREIDING: Verwarm de CHEF Hollandaisesaus • voeg de truffeljus toe • meng de oregano erdoor • giet de saus in een sifon.

SERVEREN: Leg de piadina open op het bord • trancheer het vlees en leg dit op de piadina • dresseer de asperge op het vlees • leg de bietjes op de asperges • schaaf hier verse truffel over • leg de gezouten citroen erop • schaaf er wat parmezaan en oregano overheen • spuit de saus over het vlees • klap de piadina dicht.



Na mise en place 1 minuut de piadina grillen + samenstellen

