

Recept L1 KOPlopers

Gegrilleerd longhaasje van het Herefordrund met slasoorten, streekpaddenstoeltjes en morieljessaus van René Brienen, Restaurant Brienen aan de Maas

(Receptuur voor circa 4 pers)

Benodigheden

500 gr. longhaasje (Hereford)
200 gr. slasoorten
200 gr. paddenstoelsoorten uit de streek
50 gr. kruiden (thijm, rozemarijn, basilicum, bieslook)
1 dl basisdressing

morieljessaus

½ l morieljesfond
1 dl crème fraîche
1 dl room
100 gr. roomboter
50 gr. sjalotjes



Werkwijze

De Big Green Egg op tijd aanmaken. (Om mooi te laten gloeien duurt circa 30 minuten tot 1 uur.)

Het longhaasje prepareren en afsmaken met peper en zout. Op de Big Green Egg mooi om en om grillen, circa 10 minuten (180 °C)

De gewassen slasoorten afsmaken met basisdressing

Paddenstoeltjes op de warme aardewerkplaat in de Big Green Egg roosteren en op het laatst verse kruiden, peper en zout toevoegen.

Voor de saus alle ingrediënten samen inkoken tot gewenste dikte en smaak.

Eventueel wat geslagen room er door heen scheppen.

Tot slot op een bord het longhaasje, de slasoorten en de paddenstoeltjes mooi opmaken en als laatste de morieljessaus erover schenken.