Buikspek met kippendij en crème pastinaak



Gebruikte bresc producten



Bresc Madras 450g



Bresc Thaise rode curry 450g

Ingrediënten

10

Voor buikspek en kippendij

- 500 g buikspek
- 5 kipdijfilets
- 50 g sojasaus naar
- 50 g Bresc Pesto alla Genovese

Voor de pastinaakcrème

- 10 pastinaken
- melk
- water
- roomboter
- witte chocolade

Voor de pannenkoekjes

- tempurabloem
- Bresc Thai red curry
- melk

Voor de garnituur

- 15 kwarteleitjes
- Bresc Madras
- gekonfijte kerstomaatjes
- kropsla
- limoenrasp

Bereidingswijze

Vacumeer het buikspek met de sojasaus en de groene pesto en gaar 3 uur in een warmwaterbad van 90˚C. Snijd in kleine blokjes. Bak de kipdijfilets op het vel met wat groene pesto en laat in een matig warme oven rustig doorgaren. Schil de pastinaken, snijd grof en kook gaar in water met melk. Giet af en draai tot een gladde crème in de blender met roomboter en witte chocolade. Maak een pannenkoekbeslag van de tempurabloem en melk en kruid met de rode curry. Bak er pannenkoekjes van en steek rond uit. Kook de kwarteleitjes zacht, pel, snijd doormidden en marineer met wat madras. Trek een streep van de crème op het bord en verdeel er de diverse componenten strak over. Garneer met de kerstomaatjes en kropsla. Rasp over het gerecht wat limoen.