

## **Gerookte eendenborst en in bier gegaarde paddenstoel met Chef's Mezzo-mix saus**



### **Ingrediënten**

- Gerookte eendenborst
- Shiitake
- Casinobrood
- Slamix (lollo rosso, lollo biondi, frisee)
- Cress
- Zoete aardappels
- Extra stout Jopenbier
- Klein gesnipperd uitje
- 2 teentje knoflook
- Olijfolie
- Chef's Mezzo-mix

### **Benodigdheden**

- Mandoline
- Bakplaat
- Oven
- Keukenpapier
- Koekenpan
- Siliconekwast of eetlepel

### **Werkwijze**

Was de aardappel en snij flinterdunne plakjes op de mandoline. Leg de plakjes op een bakplaat (zonder bakpapier). Schuif de plaat in een voorverwarmde oven van 200 graden en laat ze hier 6 minuten in staan. Haal dan de plaat uit de oven en keer de chips om. Tip: gebruik een spatel hiervoor. Schuif de plaat weer terug in de oven. Weer voor ongeveer 6 minuten, maar houd ze goed in de gaten. Als ze klaar zijn haal ze uit de warme oven en leg ze op keukenpapier zodat ze kunnen afkoelen.

Snijd van het brood de korsten af en snijd er dan blokjes van. Doe nu olie in de pan en zet deze op middel groot vuur. Pers 1 teentje knoflook en doe dit in de pan en zorg ervoor dat de knoflook goed geroerd wordt. Voeg nu de gesneden stukjes brood in en bak ze rustig bruin. Als deze de gewenste kleur hebben dan schep je ze uit de pan en leg deze op keukenpapier.

Kijk of de shiitake schoon zijn, anders borstel je deze schoon. Snijd de shiitake dwars in plakjes zodat je mooie ronde plakken krijgt. Zet de pan die je net hebt gebruikt voor de croutons weer terug op het vuur.



Chef's | Food Products

Chef's Fruitproducts bvba  
Bergstraat 42  
B-3945 Ham  
Tel: +32 13 67 82 33  
[info@chefsfruit.com](mailto:info@chefsfruit.com)

Doe hier een scheutje olie in. Voeg nu de resterende knoflook en de gesnipperde ui toe en zet deze even aan. Voeg de shiitake vervolgens toe en bak het kort mee. Voeg nu een scheut(je) bier toe en laat dit inkoken. Zet het vuur uit en laat dit in de pan zitten.

Pluk de sla in mooie gelijke stukjes en doe deze in de kom. Meng deze met een beetje olijf olie en evt. met wat vocht van de shiitake en meng dit door elkaar.

Snijd de eendenborst in mooie plakjes en leg deze netjes op een bord en leg hier de sla ernaast. Verdeel de shiitake over de borden. Doe nu wat Mezzo-mix saus op bord en duw die met een lepel of siliconekwast uit tot gewenste resultaat. Strooi de chips en croutons over de borden. Garneer het geheel af met de Cress.

Smakelijk eten!!!