KIKKOMAN

Hertenvleesossobuco met zoeteaardappelpuree

totale tijd **295 min.** **45 min.** voorbereidingstijd **250 min.** kooktijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor de ossobuco:

2,5 kg	hertenvleesossobuco
500 ml	Kikkoman Teriyaki Marinade
100 ml	plantaardige olie
250 g	wortelen, geschild, grof gesneden
300 g	uien, geschild, grof gehakt
200 g	selderij, grof gehakt
50 g	tomatenpuree
300 ml	port (rood)
2 l	wildbouillon
2	laurierblaadjes
20 g	verse tijm, aan het steeltje
15 g	maïzena
30 g	boter

Voor de puree:

1,3 kg	zoete aardappelen, geschild, in grove blokjes gesneden
200 g	sjalotten, geschild, in grove blokjes gesneden
50 g	boter
300 ml	groentebouillon
	Zout

Voor de gremolata:

70 g	lavas, fijngehakt
2	teentjes knoflook, gepeld, fijngehakt
2 g	sinaasappelschillen
100 ml	olijfolie
	Zout
	Peper

VOORBEREIDING

Stap 1

Marineer het ossobucovlees minimaal 2-3 uur in de Kikkoman Teriyaki Marinade (het liefst een hele nacht). Verwarm de oven voor op ca. 160°C (ventilator). Laat het vlees uitlekken. Schroei het in een braadslee met olie 3-4 minuten aan elke kant dicht en haal het eruit. Rooster de groenten 8-10 minuten in dezelfde pan. Voeg de tomatenpuree toe en bak nog 2-3 minuten. Blus af met de port, laat inkoken en giet dan de bouillon erbij. Doe het vlees terug in de pan samen met de kruiden, dek af en smoor 3-4 uur in de oven.

Stap 2

Haal het vlees eruit en zeef de saus door een fijne zeef. Verdik met de maïzena en werk af met de boter. Verwarm het vlees in de saus kort voor het opdienen in porties opnieuw of bijvoorbeeld in een grote gastronormschaal, afgedekt met saus, met behulp van een Combioven.

Stap 3

Fruit voor de puree de zoete aardappelen en sjalotten 3-4 minuten in een steelpan met boter op middelhoog vuur. Voeg de bouillon toe, dek af en laat ongeveer 35 minuten zachtjes koken. Giet overtollig vocht af en pureer de groenten in een kan met de staafmixer tot een gladde puree. Voeg een beetje van de kookbouillon toe als dat nodig is om het mengsel los te maken tijdens het blenden. Breng op smaak met zout.

Stap 4

Voor het witlof:

500 g	witlof, gewassen en bijgesneden
30 g	boter
50 ml	balsamicoazijn
20 g	honing
	Zout
	Peper

Was en laat de lavas uitlekken voor de gremolata en hak deze samen met de knoflook fijn. Meng met de sinaasappelschil en een beetje olijfolie. Breng op smaak met zout en peper. Voeg voor een fruitigere smaak een scheutje sinaasappelsap toe.

Stap 5

Was, laat uitlekken en snijd het witlof bij. Verhit de boter in een pan op middelhoog vuur. Bak het witlof 3-4 minuten en voeg dan de balsamicoazijn en honing toe. Breng op smaak met zout en peper.

Stap 6

Schep om te serveren de puree op borden, leg het vlees erop en werk af met het witlof en de gremolata.