

TATAKI & TOSAZU

van rund met
gebakken
knoflook

10 personen

Ingredienten

40 gram	Japanse sojasaus
60 gram	Japanse rijstazijn
2 gram	bonito flakes (gedroogd)
3x200 gram	entrecôte
3 teentjes	knoflook
1	bosui, (dun gesneden)
gekneusde	peperkorrels, zwart



Vorbereitung

1. Maak de tosazu door soja en azijn te verwarmen, maar niet te laten koken.
2. Voeg de gedroogde bonito flakes toe, laat afkoelen, en passeer door een zeef.
3. Kneus de peperkorrels in een vijzel.
4. Laat een koekenpan met een **antiaanbaklaag** goed warm worden, bestrooi de entrecôte met peper en schroei het vlees in een droge pan \pm 30 seconden per kant dicht.
5. Stop het gaarproces door de entrecôte even onder te dompelen in koud water.
6. Snijd de knoflook in zeer dunne plakjes, bak in een koekenpan met ruim olie om en om lichtbruin* en laat op keukenpapier afkoelen.
7. Snijd de bosui schuin in dunne plakjes, dep het vlees droog en verwijder het vet.

Presentatie

7. Snijd de entrecôte in dunne plakken van 2 à 3 mm dik, leg op een schaal, bestrooi met grof zout, fijngesneden bosui en de plakjes knoflook en serveer met de saus.

* Let goed op, verbrande knoflook is extreem bitter en niet eetbaar. Controleer de knoflook goed op smaak en kleur en vraag eventueel om nieuwe knoflook wanneer de knoflook verbrand is.