

DE KROMME WATERGANG

Gepekeld 'Barbacoa' scharrelbig

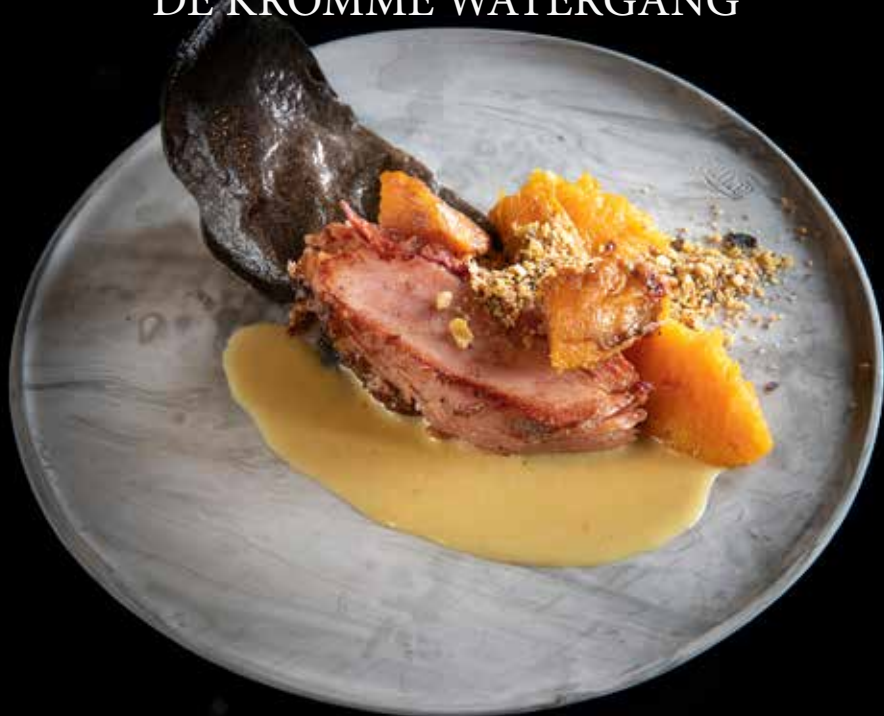
VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Zet een anti-aanbak koekenpan op middelhoog vuur met een beetje olie en wat boter indien gewenst.
3. Bak de scharrelbig aan beide kanten voor een minuut of 2-3 aan iedere kant. Verwarm ook de gepofte zoete aardappel in de pan (zie de video).
4. Verwarm de pompoen-gember chutney in een pannetje.
5. Verwarm de picklesaus in een pannetje.
6. Verwarm de borden voor.

BORD OPMAKEN

1. Leg de taco op het bord.
2. Leg daar de scharrelbig naast.
3. Maak twee quenelles pompoen-gember chutney en leg naast de big.
4. Verdeel de gepofte zoete aardappel over het bord.
5. Schep boven op het gerecht een flinke lepel crumble.
6. Maak af met de picklesaus.

DE KROMME WATERGANG



Picklesaus



Scharrelbig



Taco



Gepofte zoete aardappel



Pompoen-gember chutney



Pinda-taco crumble