

# Toast met haring & zeekraalpesto met spekbokkingcreme

voor ongeveer 10 keer toast

## **Spekbokkingdashi**

2 liter water  
50 gram spekbokking  
10 gram katsuobushi  
20 gram Kombu  
25 gram dashi-azijn

Doe alle ingrediënten in een pan en laat dit trekken gedurende 2 uur op 85 graden.

## **Brioche toast**

1 stuks brioche brood

Snijdt het brood in 10 toastjes en toast ze in een oven van 160 graden. Bestrijk ze vooraf eventueel met wat eigeel en olijfolie voor een mooie bruine kleur.

## **Zeekraal-amandel pesto**

400 gram zeekraal  
50 gram witte amandelen  
50 gram harde Terschellinger schapenkaas, parmezaan kan ook  
15 gram knoflook  
Scheutje olijfolie

Voeg alle ingrediënten samen in de blender en draai er een smeuije pesto van.

## **Zoute haring**

5 zoute haringen

Ontdoe de haringen ruim (1,5 cm) van zijn staart, je houdt nu 2 filets over.  
Ontdoe de filets van eventuele graatjes en oneffenheden. Snijd als laatste netjes bij voor de toast.

## **Spekbokking-olie**

2 stuks spekbokking  
1 dl zonnebloemolie

Voeg de ingrediënten samen in een vacuümzak en laat trekken in een warmwaterbad op 65 graden gedurende 2 uur. Zeef vervolgens de olie en zet koud.

### **Spekbokking crème**

8 dl spekbokking-olie  
100 gram eiwit  
200 gram yoghurt  
Zout  
Sushi azijn

Doe het eiwit met de yoghurt een snufje zout en een scheutje sushi azijn in de blender, en voeg op gemiddelde snelheid de spekbokking olie toe tot het een mooie gladde crème is. Proef de crème en breng eventueel nog wat extra op smaak met zout en sushi azijn.

### **Manzanilla-Sambai gel**

350 gram manzanilla sherry  
150 gram Sambai azijn  
8 gr agar agar

Breng de manzanilla sherry aan de kook en kook 2 minuutjes door om de alcohol te verdampen. Voeg dan de Sambai azijn en agar agar toe, breng onder voortdurend roeren weer aan de kook zodat de agar goed opgelost is. Kook weer door gedurende 2 minuten tot de massa wat dikker wordt.

Stort de massa uit op een plaatje en laat volledig geleren in de koeling.  
Draai vervolgens glad in de blender tot een mooie gladde gel.

### **Garnering**

30 takjes zeepostelein  
30 takjes lamsoor  
30 takjes duizendblad  
20 gram haringkaviaar

Verdeel wat van de zeekraalpesto op het toastje en leg daar de haring op. Wat dotjes van de sherry-sambaigel en de spekbokkingcreme erop, haringkaviaar ertussen. Steek wat wildgeplukte takjes lamsoor, zeepostelein en duizendblad in de haring en dat is het. Een versimpelde versie van dit gerecht maak je met alleen de toast, haring en de zeekraalpesto.