

Herfstige longhaas met gegrilde King boleet

👤 6 personen

🕒 3 uur



Gevorderd

Ingredienten & benodigdheden

- **Voor de longhaas**
- 1 Longhaas
- 4 takjes verse tijm
- 2 á 3 takjes verse rozemarijn
- 3 teentjes knoflook
- 3 el grove mosterd
- Olijfolie
- balsamicoazijn
- Kolenboertje pepermix en zeezout
- **Voor de King Boleten**
- 6 King Boleten (Koningsoesterzwammen)
- 1 Sjalot
- 3 teentjes knoflook
- Parmezaanse kaas
- Zeezout
- 100 ml witte wijn
- Handje verse peterselie

Benodigdheden

- Skillet
- Kernthermometer

1. Begin met het schoonmaken van de longhaas, de harde zeen in het midden is niet eetbaar en moet verwijderd worden. Bekijk de video voor een duidelijke uitleg.
2. Zet je mes tegen de zeen aan en schraap het vlees er vanaf, Zo verlies je zo min mogelijk vlees. Zodra je het eerste deel vrij hebt, herhaal je dit bij het tweede stuk vlees zodat je met twee stukken longhaas en een dikke zeen eindigt.
3. Haal de blaadjes van de takjes rozemarijn en tijm af en hak de blaadjes fijn.
4. Snijd 3 tenen knoflook zo fijn mogelijk, of doe het eventueel in een pers.
5. Doe de knoflook en de kruiden in een kom en doe hier 3 el mosterd, een flinke scheut olijfolie en een scheut balsamicoazijn bij.
6. Doe de longhaas erbij en meng het goed door zodat de longhaas rondom bedekt is met de marinade.
7. Dek de kom af met een theedoek of folie en laat het minimaal 2 uur marineren in de koeling, Hoe langer, hoe beter.
8. Steek de BBQ aan en breng naar een temperatuur van 200 graden, volledig direct.
9. Snijd de King Boleten door de helft en leg ze opzij.
10. Snipper de sjalot en snijd de knoflook fijn, zet een skillet met een klontje boter op het vuur en fruit de sjalot en de knoflook aan.
11. Wanneer de aroma's van de sjalot en de knoflook vrijkomen leg je de King Boleten er met de aangesneden kant naar beneden bij in.
12. Blus af met de witte wijn en laat de King Boleten in 4 á 5 minuten garen.
13. Zodra alle wijn geabsorbeerd is en de King Boleten mooi goudbruin kleuren, haal je de skillet van het vuur.
14. Haal de longhaas uit de marinade en grill ze boven direct vuur om en om, zodat beide kanten een mooie kleur krijgen.
15. Grill de King Boleten nog even op het rooster voor wat extra smaak.
16. Bij 52 graden in de kern haal je de longhaas van het vuur. Laat het vlees 5 minuutjes rusten.
17. Snijd de longhaas haaks op de draad in dunne plakjes en maak af met peper en zout.
18. Leg de gegrilde King Boleten op de plank en maak af met Parmezaanse kaas.



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal



www.kolenboertje.nl