

Project 'Wentelteefje'.

Rolanda's wentelteefje met bijzondere sausen

Laboratoire Gastronomique

Nu kun je een gerecht ook bijzonder maken door iets met sausen te doen. Rolanda maakte een wentelteefje van brioche – zelf gemaakt natuurlijk - begeleid door twee hele bijzondere sausjes: auberginechutney en zoete tahini. Hier Rolanda's aanpak:

**De Zoete tahini:**

Een mengsel van tahin pasta, yoghurt, water, poedersuiker en verse muntblaadjes (die proef je echt)

De Auberginechutney:

Water met suiker opkoken en daaraan de aubergine toevoegen in stukjes van ongeveer een cm toevoegen. Die blokjes aubergine een uur laten stoven in rode wijn met gember, kaneelstokje en een halve vanillepeul. Stokje en peul verwijderen en tot slot glad blanderen.

Het 'sop' voor het wentelteefje: Suiker, halve vanillepeul (eventueel tonkaboon, maar die kon ik niet vinden) slagroom, eidooiers

Ik heb het brood in plakken van 2 cm gesneden, gedoopt in het mengsel en in de pan even kort aangebakken (tot een mooi kleurtje). Daarna in de oven gedurende 15 minuten.

Dresseren op een bord en garneren met zomerfruit

Het resultaat is verassend en erg lekker. Het gerechtje heeft alle basismaken: zout, zoet, bitter (van de aubergine), beetje zuur van het fruit (garnering) en umami, die van de tahin komt.
