



## GELAKTE WAGYUSTAART / ROBATTA STYLE

### INGREDIËNTEN

- 2,5 kg Wagyustaart
- 2 l bruine rundsfond
- 1 eetlepel olijfolie
- 2 wortelen in stukken
- 200 g gesneden shiitake
- 3 stukken bleekselder
- 150 g tomatenpuree
- 350 ml Orvalbier
- 2 ui grof gesneden
- 4 teentjes look
- 3 schijven gember
- 3 rode chili (zonder zaadjes)
- 1 bussel peterselie
- BBQ saus**
- 650 g sake
- 150 g soya saus
- 250 g mirin
- 150 g bruine suiker
- 150 g dashi
- 2 eetlepels vers geraspte gember

### BEREIDING

- Plaats de staart in een hete pan met olijfolie en kleur aan elke zijde mooi goudbruin.
- Verwijder de staart uit de pan, en stooft de groenten en kruiden in deze pan.
- Voeg nadien de staart weer toe.
- Deglaceer de pan met het Orval bier en laat de helft inkoken.
- Voeg nadien de bruine fond toe en plaats de staart op een laag vuurtje gedurende 4 uur.
- Verwijder nadien de staart en zeef de bouillon (deze bouillon kan nadien voor een andere bereiding gebruikt worden, hij zit boordevol smaak. Bewaar hem eventueel in de diepvries).

#### Saus

- Voeg al de ingrediënten samen in een pan en laat 1/3 inkoken, de saus moet plakkerig zijn maar niet aangebrand.
- Voor de afwerking plaats je de staart samen met de saus op de Robatta grill, en kruid met togarashi-peper en grof zeezout.