



# ROGGEWANGEN BY INTER SCALDES\*\*\*

**Ingrediënten:**

4 roggewangen  
300 gr snijbonen  
1 knolselderij  
100 ml melk  
80 gr roomboter  
120 gr Foudroyante kaviaar  
zout

**Benodigheden:**

Kamado  
Binchotan  
standaardrooster  
slowjuicer  
staafmixer

**Kamado set up:**

directe hitte

*Gerecht van Paul de Groot en Ruben van Helvert - Restaurant Inter Scaldes\*\*\**

Vul de Kamado met een laag Binchotan en verwarm deze tot 180°C. Plaats voorlopig verder nog niks in de Kamado.

Je gaat werken met directe hitte vanaf Binchotan dus zorg ervoor dat er enkele blokken Binchotan vrij zijn van as.

Dep de roggewangen droog en leg ze op de hete Binchotan en schroei ze hard en snel dicht. Laat de wangen vervolgens nog 5 minuten rusten op een niet al te warme plaats.

Plaats een grillrooster op het hoogste niveau in de Kamado en grill de snijbonen.

Laat de snijbonen afkoelen en pers ze daarna met een slow juicer, breng op smaak met zout.

Maak ondertussen de knolselderij schoon en snijd deze in gelijkmatige blokjes. Daarna kook je de knol in 12 tot 15 minuten gaar.

Wanneer de knolserderij gaar is (deze moet zacht zijn). Pureer je dit samen met de melk en boter tot een gladde maar stevige crème.

Snijd de wangen doormidden en dresseer op een bord met een quenelle van knolserderijcrème, de jus van gegrilde snijbonen en een flinke lepel kaviaar.