

Watermeloen uit de droogoven (je zou het steak kunnen noemen)

Watermeloen, tja: da's vooral water (zo'n 95%). Die gaan we op lage temperatuur en landurig drogen, waardoor de smaak en de structuur nogal veranderen.

Ingrediënten:

1 stuks watermeloen

marinade / rub

en verder hebben we een droogoven plus tijd nodig

Smakelijk!
met Petra Possel

Bereiding:

Snij de watermeloen in plakken/schijven van zo'n twee centimeter dikte. Haal de schil eraf.

Maak een marinade of een rub. Smeer de schijven daar lichtjes mee in en leg ze op een rekje in de droogoven op 55 – 60 graden Celsius. Draai na 60-90 minuten om en smeer opnieuw lichtjes in. De eerste uren verandert er niet zoveel. Daarna worden de stukken watermeloen zichtbaar steeds dunner en droger.

Bedenk wel dat de smaak en de intensiteit steeds sterker worden met het verstrijken van de tijd. Proef gewoon om te merken wat er verandert.

Snij de gedroogde meloensteaks in dunne, gelijkmatige plakjes of maak aan als tartaar.

Serveer lauwwarm of koud met een salade, fijngesneden zure augurkjes, komkommer, kappertjes, verse grüne kruiden, groentebereidingen en/of een saus die die je bij rood vlees zou serveren zoals salsa verde, Béarnaise, een vinaigrette of een kruidige saus op basis van yoghurt en olijfolie.

Franse steakvariant: bestrijk met een mengsel van olijfolie, (weinig) zout, gemalen peper, scherpe mosterd, citroensap, thijmblaadjes en gefermenteerde knoflook.

Spicy variant: bestrijk met een mengsel van olijfolie, weinig miso of sojasaus, sriracha, gemalen korianderzaad, piment, komijnzaad, limoensap, gepureerde knoflook.