

# Kojicake met groene kruisbessen, entrecote en zwartebessentamari

Recept van Michael van der Kroft



## Ingrediënten

### Zwartebessentamari

2 delen miso  
1 deel Prestige zwarte bessen

## Bereiding

### Zwartebessentamari

Miso en zwarte bessen doordraaien. Houd het mengsel 6 dagen lang op 60 °C. Draai het op in de Thermomix met een dubbele hoeveelheid water. Haal door de ijsfilter en reduceer de tamari op 55 °C tot de dikte van een siroop.

## Afwerking

- Kojicake
- Entrecote
- Prestige groene kruisbessen

Snijd een plakje van de kojicake van 2 bij 3 cm en bak deze aan een kant in de pan.

Snijd de groene kruisbes en entrecote in dunne plakjes en druppel de tamari erover.