

Sandwich van sliptong met champignons en zuurkool

Receptuur voor 10 personen

Ingrediënten

2	rode uien
650 gr	champignons
6 takjes	dragon
10 takjes	bladpeterselie
2 tenen	knoflook
10x 100 gr	sliptong zonder vel
80 gr	boter
75 ml	zonnebloemolie
100 ml	droge witte wijn
150 ml	room
600 gr	zuurkool
2 blaadjes	laurier
50 ml	dragonazijn
150 ml	droge witte wijn
100 gr	ijskoude boter

Benodigheden

koekenpan
brede kookpan
zeef
rasp
bakplaat
steelpan
zeef
koekenpan

Vorbereiding

1. Snipper de rode uien en snijd de champignons, dragonblaadjes en peterselie fijn. Rasp de knoflook.
2. Dep de sliptongen droog, bestrooi met zout en peper en bak ze in 50 gram bruisende boter om en om lichtbruin.
3. Fruit de ui glazig in de zonnebloemolie en 30 gram boter, voeg knoflook, champignons en bladpeterselie toe en bak tot de massa droog is. Breng op smaak met zout en peper.
4. Blus af met 100 ml witte wijn, laat tot de helft indampen en voeg room toe.
5. Laat nog tot de ½ indampen en zeef de champignons en druk het vocht door de zeef. Bewaar het vocht.
6. Snijd de tongen aan beide zijden langs de middengraat in en haal met een lepel de filets van voor naar achter los.
7. Leg 10 filets met de bakkant naar beneden op een stuk bakpapier op een bakplaat en bedek deze met de champignons. Beleg als een sandwich met de overgebleven filets.
8. Laat het uitgelekte champignonvocht tot ½ indampen en voeg dragon toe. Breng op smaak met zout en peper en laat afkoelen.
9. Spoel de zuurkool onder de kraan, laat uitlekken en zet aan in een koekenpan met een blaadje laurier. Blus af met 150 ml witte wijn, roer om en om, en breng op smaak met dragonazijn. Laat afkoelen.

À la minute/presentatie

1. Zet de sandwiches van sliptong 4 minuten in een op 160°C voorverwarmde oven.
2. Verwarm de dragonsaus en monteer door er de koude boter doorheen te kloppen.
3. Leg de zuurkool als een salade op de borden en leg hier de sandwich op. Bestrooi met zout en serveer met de dragonsaus.

