

AARDAPPEL KROKANTJES

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

VOORBEREIDING

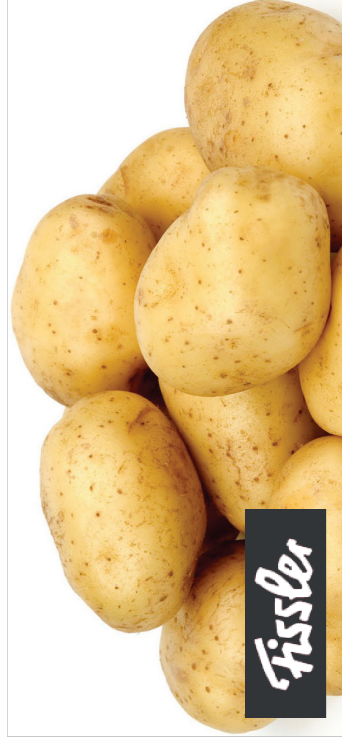
Verwarm de oven voor op 180°C

1. Schil de aardappel en schaaft deze op een mandoline of met behulp van een dunschiller in dunne plakjes.
2. Steek kleine rondjes uit met behulp van een steekring.
3. Leg de aardappelrondjes op een met bakpapier beklede bakplaat.
4. Smeer de aardappelrondjes dun in met zonnebloemolie en bestrooi licht met zout.
5. Bak de aardappel krokantjes in de oven ±15 minuten goudbruin en krokant.

PRESENTATIE

Serveer samen met het runderribstuk, pastinaak crème en de geglaceerde wortelen.

INGREDIËNTEN
3 st Aardappelen
Zonnebloemolie
Zout (fijn)



PASTINAAKCRÈME

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

VOORBEREIDING

1. Maak de pastinaken schoon door de schil te verwijderen met een dunschiller. Hak de pastinaak in grove stukken en kook ze in de melk gaar zodat je er met een vork gemakkelijk doorheen kunt prikken.
2. Giet de pastinaak af en bewaar hierbij het kookvocht.
3. Voeg de boter toe en pureer het geheel met behulp van een puree stamper. Wrijf de puree vervolgens door een tami (platte zeef). Om de crème goed glad te krijgen kun je eventueel wat kookvocht toevoegen.
4. Breng op smaak met zout en peper.

PRESENTATIE

Verwarm de pastinaakcrème op laag vuur. Schep een lepel van de crème in het midden van een voorverwarmd bord. Serveer samen met de geglaceerde wortelen en het runderribstuk.

INGREDIËNTEN
5 st Pastinaken, geschild
1,2 l Melk
75 gr Boter
zout
peper

ALLERGENEN
Lactose

IN DE OVEN GEGAARD RUNDERRIBSTUK

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN



VOORBEREIDING

Verwarm de oven voor op 60 °C.

1. Dep het vlees met wat keukenpapier droog en bestrooi het met zout en peper
2. Verhit een grote bakpan en voeg de geclarifieerde boter toe.
3. Bak het vlees rondom aan tot het een mooi donkerbruin korstje heeft.

PRESENTATIE

Haal de braadslede uit de oven en laat het vlees onder een laag aluminiumfolie voor 5 tot 10 minuten rusten. Trancheer het vlees in gelijkmatige plakken en serveer samen met de pastinaak crème, geglaceerde wortelen en aardappel krokantjes.

4. Haal het vlees uit de pan plaats deze in een braadslee zodat het even kan rusten. (Bewaar de pan met het braadvocht voor de sjalottensaus)
5. Plaats de braadslede ±20 minuten in de voorverwarnde oven tot het vlees een kerntemperatuur van 50°C heeft bereikt. (De kerntemperatuur is makkelijk te meten met behulp van een kernthermometer)

INGREDIËNTEN

1,5 kg Runderrribstuk (Côte de Boeuf)
op kamertemperatuur

50 gr Geclarifieerde boter

zout

peper

ALLERGENEN

Lactose



SJALOTTENSAUS

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

VOORBEREIDING

1. Verwijder de buitenste schil van de sjalotten en snijd gelijkmatige ringen.
2. Verwarm een pan en smelt hierin de 30 gram boter en voeg vervolgens de sjalot ringen hieraan toe.
3. Bak de sjalot ringen goud bruin in 5/6 minuten en roer regelmatig.
4. Schenk de rode wijn bij de sjalotten en breng dit aan de kook en laat het inkoken tot de helft.
5. Als de rode wijn is ingekookt tot de helft schenk de bouillon hierbij samen met de balsamicoazijn en de suiker. Laat het geheel 5/6 minuten inkoken.
6. Haal de saus van het vuur en voeg 15 gram boter toe. Als de boter is opgelost breng de saus dan op smaak met peper en zout.
7. Zet de saus weg totdat we aan de presentatie gaan werken.

PRESENTATIE

1. Breng de saus tegen de kook aan.
2. Proef voor de laatste keer de saus en breng deze indien nodig op smaak.
3. Verdeel de saus met een eetlepel over het vlees.

INGREDIËNTEN

30 gr	Boter
500 ml	Runderbouillon
300 gr	Sjalotten opgesneden
30 ml	Balsamicoazijn
320 ml	Rode wijn
5 gr	Suiker
15 gr	Boter

ALLERGENEN

Melk
Sulfit
Lactose

EXTRA INFO

Er zijn een aantal technieken om een saus dikker te krijgen. Inkoken is een methode waarmee je de huidige smaak niet veranderd maar doordat het vocht verdampt zal de saus dikker worden.

Maïzena kun je gebruiken voor alle sauzen dus ook heldere sauzen. Wel is het verstandig de maïzena eerst op te lossen in water om klontjes te voorkomen. Voor dit recept zou je bijvoorbeeld 5 gram maïzena en een eetlepel water kunnen toevoegen aan de saus. Kook de saus dan nog 2/3 minuten.



GEGLACEERDE WORTELTJES

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

VOORBEREIDING

1. Schraap of schil de worteltjes schoon met een dunschiller maar laat iets van het loof zitten.
2. Snijdt de worteltjes in de lengte door de helft.
3. Verwarm boter in een pan en bak de worteltjes aan alle kanten aan.
4. Blus de worteltjes af met de helft van de jus d'orange als ze beginnen te kleuren, bedek de pan met vetvrij papier en laat ongeveer 5 minuten op een zacht pitje garen.
5. Zorg dat al het vocht is verdampt als de worteltjes beetgaar zijn.
6. Breng op smaak met zout en peper.

A LA MINUTE

7. Verwarm de worteltjes in de pan en blus af met de overige jus d'orange.
8. Laat aan de kook komen en bedruip de worteltjes met de kokende jus d'orange tot ze warm en geglaceerd zijn.



INGREDIËNTEN

1 kg Kleine worteltjes met loof

50 gr Boter

175 ml Jus d'orange

Zout

peper

ALLERGENEN

Lactose