sous

Voor

Stokbrood
Eiersalade
Kruidenboter
Huisgemaakte paté met augurkjes
(Allergenen; Gluten, Melk, Selderij, ei)

Hoofd

Gestoofde Aberdeen Angus Rundersucade
Andijvie stamppot
Mango appeltjes
Witlof
(Allergenen; Melk)

Nagerecht

Crème brûlée
(Allergenen; Melk)

Bereidingstijd: 40 minuten

Rundersucade

Overheerlijke rundersucade van Aberdeen Angus. Een heerlijk mals stuk vlees met bijpassende runderjus. De Aberdeen Angus sucade is gestoofd in jus van rode wijn en verse kruiden en wordt geserveerd met andijviestamppot en mango appeltjes. Vooraf een huisgemaakte paté met cornichons en een stokbroodje met eiersalade en kruidenboter. Als nagerecht een heerlijke huisgemaakte crème brûlée

Benodigdheden

- Oven
- Snijplank
- Koekenpan
- Broodmes
- Houten plankje of bordje
- 3 oven schalen

sous

Chateaubriand

1: Voorgerecht

- Warm de oven voor op 180°C.
- Bak het stokbrood af in 8 minuten, zet daarna de oven terug naar 160°C.
- Zoek een leuk plankje uit om de paté op te presenteren, leg hiernaast de augurkjes bij.
- Snij het stokbrood in dunne plakjes en smeer met de eiersalade of kruidenboter naar wens.

2: Hoofdgerecht

- Haal de rundersucade, andijviestamppot en de appeltjes in mango uit de verpakking en verdeel deze over de ovenschalen.
- Zet de gerechten in de oven op 160°C voor 30 minuten.
- Warm in de tussentijd een koekenpan op met een klontje boter of olie. Als de pan goed warm is gril je de witlof even kort.
- Zet de laatste 5 minuten de borden in de oven, zodat je de gerechten kan opdienen op warme borden.

3: Nagerecht

- De crème brûlée kan koud worden gegeten, maar kan ook voor 10 minuutjes op 160°C in de oven.
- Eet smakelijk.