

Boeuf stroganoff



Kok: René Ludwig, CHEFS CULINAR

BEREIDING

MOSTERDSAUS

Kook voor de saus een krachtige runderbouillon. Voeg eerst de mosterd hieraan toe, vervolgens de koude boter in blokjes toevoegen. Breng de saus op smaak en voeg naar wens zout toe.

KROKANT

Schil de banaansjalotten, pel de knoflook en fruit deze in boter in de pan. Snijd de champignons fijn en bak deze kort mee. Breng het geheel op smaak met mosterd, zout en peper.

Snijd dan de augurken in kleine blokjes en meng deze met de gebakken uitjes en de gebakken champignons. Voeg naar wens dille toe.

RODE BIETEN PUREE

Snijd de rode bieten grof voor en pureer ze warm. Breng op smaak met zout en vul een spuitzak met de massa.



INGREDIËNTEN

voor 10 porties

MOSTERDSAUS

300 ml runderbouillon
40 g mosterd
50 g boter

KROKANT

100 g banaansjalotten
20 g knoflook
40 g boter
170 g witte champignons
40 g middelscherpe mosterd
2 g zeezout
1 g peper cuvée
170 g augurken
125 g gebakken uien

RODE BIETEN PUREE

400 g voorgedaarde rode bieten
2 g zeezout



Boeuf stroganoff



BEREIDING

BIEFSTUK

Verwijder de pezen, vetrand etc. van de dunne lende. Halveer het vlees in de lengte, rol het strak op in vershoudfolie en bind deze dicht aan de uiteinden. Kook dit in het water op 65°C, tot het vlees een temperatuur van 54°C heeft bereikt. Haal dan het vlees uit het water en laat het even staan.

Haal het vlees uit de folie en laat het uitlekken op keukenpapier. Kruid met peper en zout en bak goudbruin in de hete olijfolie. Portioneer het vlees voor het opdienen.

GARNITUUR

Schil de aardappelen, snijd deze in blokjes en dan kort blancheren. Bak dan de kleine champignons in olie aan en voeg de aardappelblokjes en zilveruitjes hieraan toe. Kruid het geheel met zout en peper.

Hierna de augurken in dikke schijven snijden. Roer vervolgens de zure room glad en giet deze in een spuitzak. Tot slot de dille plukken en aardappelchips klaar zetten voor bereiding.

SERVEERTIP

Doe de rode bieten puree in het midden op een bord en leg het vlees met krokant hierop. Giet dan de saus eromheen. Verdeel de champignons, aardappelblokjes en gesneden augurk in de saus. Garneer met wat aardappelchips, dille en zure room.

EET SMAKELIJK!

INGREDIËNTEN

voor 10 porties

BIEFSTUK

- 2,5 kg dunne lende
- 20 g zeezout
- 2 g peper cuvée
- 20 ml milde olijfolie

GARNITUUR

- 250 g vastkokende aardappelen
- 330 g witte champignons
- 30 ml milde olijfolie
- 250 g zilveruitjes
- 5 g zeezout
- 1 g peper cuvée
- 200 g augurken
- 50 g zure room (24% vet)
- 3 g dille
- 100 g aardappelchips

