

Rosbief met gebakken bloemkool

en aardappelpuree



Kok: René Ludwig, CHEFS CULINAR

BEREIDING

ROSBIEF IN CACAOSTUKJES

Verwijder de pezen, zenen en het vet van de rosbeef. Halveer het vlees in de lengte en marineer met umami. Meng de cacaostukjes, peper, tijm en zout en rol de rosbeef hier doorheen. Hierna in de vershoudfolie rollen en de uiteinden afbinden. Gaar het vervolgens in een waterbad op 65 °C tot het vlees een kerntemperatuur heeft van 54 °C. Haal de rosbeef dan uit het waterbad en laat het kort rusten. Vervolgens de rosbeef uit de folie halen en op keukenpapier uit laten lekken. Breng dan de kalfssaus aan de kook.

AARDAPPELPUREE

Schil de aardappelen en kook ze in zout water. Giet het water af als de aardappelen gaar zijn, vang dit kookwater op.

Smelt boter in een pot tot het licht schuimt. Verwijder het schuim en bak de boter op laag vuur bruin en laat het door een zeef passeren. Laat de boter in een hete pan opschuimen, voeg de amandelen toe en laat ze goudbruin worden. Breng op smaak met zout. Let op: de amandelen bakken nog na in de pan en kunnen snel te donker worden.

Voeg de hete amandelboter en het water van de aardappelen in de verhouding 1:10 toe aan de aardappelen. Meng het met een vork, zodat de aardappelen licht geplet worden. Naar wens op smaak brengen met zout.

BLOEMKOOL

Was de bloemkool en snijd in kleine roosjes. Zeef het cacaoboterpoeder in een pan en bak de bloemkool hierin goudbruin tot de roosjes beetgaar zijn. Breng op smaak met zout en zet het met de pure chocolade klaar om te serveren.

SERVEERTIP

Verdeel de warme aardappelpuree op een bord. Portioneer de rosbeef en leg deze midden op de puree en verdeel de bloemkoolroosjes hier omheen. Strooi wat zeezout over het vlees. Garneer met de amandelen en saus.

EET SMAKELIJK!

CHEFS CULINAR

INGREDIËNTEN

voor 10 porties

ROSBIEF IN CACAOSTUKJES

- 2,5 kg rosbeef
- 20 ml umami uit helder tomatenconcentraat
- 120 g cacaostukjes
- 4 g peper
- 2 g tijm
- 20 g zeezout
- 200 ml donkere kalfssaus

AARDAPPELPUREE

- 1 kg zacht kokende aardappelen
- 180 g boter
- 100 g amandelschaafsel
- 5 g zeezout

BLOEMKOOL

- 1,8 kg bloemkool
- 50 g cacaoboterpoeder
- 10 g zeezout
- 50 g pure chocolade couverture

Voedingswaarden

(per portie à 430 gram)

Energie: 656 kcal / 2739 kJ

Vet: 37,4 gr

Koolhydraten: 20,0 gr

Eiwitten: 57,8 gr

