



Gebraden reerugfilet met rodeportsaus

Ingrediënten

VOOR DE GEBRADEN REERUGFILET

- 600 gram reerugfilet
- Peper
- 300 gram broccoli
- 1 bos groene asperges
- 4 sneden witbrood
- 2 eetlepels olijfolie
- Circa 60 gram boter
- 100 gram cantharellen
- 150 gram aardappelpuree
- 1 dl rodeportsaus

VOOR DE PASTINAAK EN BIETENCHIPS

- Pastinaakchips
- Rode bietenchips
- Witte of zwarte peper

Dit recept is ingestuurd door :



Bereiding

VOOR DE PASTINAAK EN BIETENCHIPS

1. Schaaf 100 gram geschilde pastinaak of rode biet in flinterdunne plakjes.
2. Droog deze plakjes circa 10 uur op vetvrij papier of een siliconen matje in een oven van 40°C.
3. Extra pittig worden de pastinaakchips door ze na het drogen te bestrooien met wat witte of zwarte peper.

VOOR DE GEBRADEN REERUGFILET

1. Bestrooi de reerugfilet met peper.
2. Blancheer de broccoli en groene asperges.
3. Steek 12 rondjes van circa 4 cm uit het witbrood en bak deze in hete olie aan beide zijden goudbruin.
4. Verhit circa 50 gram van de boter in een pan en bak hierin de reerugfilet rondom bruin.
5. Zet de pan nog 2 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C.
6. Haal de reerug uit de pan en laat deze rusten.
7. Bak in dezelfde pan kort de cantharellen en breng op smaak met peper.
8. Stoof ondertussen de broccoli en asperges met het overgebleven klontje roomboter.
9. Spuit een randje warme aardappelpuree op de borden en steek de broccoli, asperges, cantharellen, pastinaken en bietenchips erin.
10. Snijd de reerug in 12 medaillons.
11. Plaats op elk bord 3 broodcroutons en leg hierop de ree medaillons. Serveer met rode portsaus.