

# MENU DECEMBER



## Entrecote en varkenswang, lavaskrokant met bramenportsaus

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b><u>Varkenswang</u></b> 500 g varkenswang peper en zout Boter 50 g sjalot 2 tenen knoflook 1 flesje Leffe donker 1 takje tijm 1 el appelstroop 2 blaadje laurier	<b><u>Varkenswang</u></b> Snipper de sjalot en hak de knoflook. Kruid de wangetjes licht met peper en zout en bak ze om en om mooi donderbruin aan in boter en voeg vervolgens de sjalotten en de knoflook toe. Blus af met het bier, voeg de tijm, stroop en laurier toe, Doe het geheel in een snelkookpan en laat het geheel ca 1 uur garen.
<b><u>Lavas</u></b> 150 g aardappel kruimig 35 g eiwit 5 g gedroogde lavas zout	<b><u>Lavas</u></b> Schil de aardappels, snijd in stukken en kook ze in water met zout gaar. Druk de aardappels door een zeef, meng de aardappelpuree met de losgeklopte eiwitten en de gedroogde lavas. Breng op smaak met zout Strijk het geheel dun uit op een siliconenmat en bak het krokant in een oven van 110°C.
<b><u>Bramen portsaus</u></b> 1 sjalot, fijngesneden 50 ml witte wijn 50 ml witte port 100 ml kalfsfond 200 ml wildfond 20 bramen 2 takjes tijm boter zout	<b><u>Bramen portsaus</u></b> Fruit de fijngesneden sjalot in een beetje roomboter. Blus af met de witte wijn en de port en laat een beetje inkoken. Voeg de twee soorten fond, bramen en tijm toe en laat zachtjes indampen. Pureer de saus en zeef de harde delen van de bramen en de tijm eruit. Breng op smaak met zout en monteer met de roomboter.
<b><u>Entrecote</u></b> 750g kalfsentrecote zonnebloemolie boter	<b><u>Entrecote</u></b> Bak de entrecote goed aan in zonnebloemolie en boter en bak deze in de oven van 125°C tot een kern van 56°C.
<b><u>Groenten</u></b> 200 g aardappel kruimig 250 g aardappel roseval peper en zout 30 st kleine worteltjes	<b><u>Groenten</u></b> Schil en kook de kruimige aardappels. Maak er een puree van, kruid met peper en zout en bewaar deze in een spuitzak in de warmkast. Kook de ongeschilde roseval aardappels even in water en snijd er 30 schijven van.

# MENU DECEMBER



	<p>Schil de worteltjes en snijd ze zodanig dat ze allemaal even groot en dik zijn. Snijd ze aan de onderzijde vlak zodat ze rechtop kunnen staan. Kook ze beetgaar in water.</p>
<p><b><u>Eindbewerking</u></b> peper en zout zonnebloemolie</p>	<p><b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b> Verwarm de saus en klop op met de staafmixer. Bak de voorgekookte rozeval aardappels in weinig olie. Breek de lavas krokant in stukken. Breng de entrecote op smaak met peper en zout. Snijd het vlees in langwerpige stukken in langwerpige stukken.</p> <p><b><u>Presentatie</u></b> Spuit 3 toefjes puree langs het vlees om daar vervolgens het krokant in te steken. Leg het vlees in het midden en schenk er wat saus over. Leg de kalfswang ernaast en leg het worteltje er overheen.</p> 