



# GEBRADEN REERUG MET BIETEN EN JAPANSE NASHI PEER

## INGREDIËNTEN

**4 st** bieten \ **4 st** Nashi peer \ citroen verbena \ **2,2 kg** reerug op het karkas \ **100 g** boter \ **400 cc** bietensap \ **1 st** schil van sinaasappel \ **1 st** kaneelstokje \ **1 st** kruidnagel \ **1 st** jeneverbes \ **0,5 cc** Cabernet Sauvignon azijn \ **7,5 dl** CHEF® Natural Kalfsfond \ **1 st** sinaasappel \ **50 g** fijn gehakte Macadamianoten \ **40 g** gepofte gerst \ **5 g** gedroogde bietenpoeder \ **1 st** geraspte sinaasappelschil \ **5 st** rode biet \ sushi azijn \ peper \ zout \ **5 dl** water met **500 g** suiker \ **1 st** kaneelstokje \ kruidnagel \ jeneverbes

## BEREIDING

**Bieten:** gaar verschillende bieten op de barbecue gaar gedurende 3 uur op 150 °C • pel de bieten en snijd de helft in dunne plakken en de rest in kwarten • schil de Nashi peren en snijd in dunne plakken • beleg steeds een plak peer met citroen verbena en leg er nog een plak peer op • **reerug:** braad de reerug op het karkas in olie goudbruin • voeg op het laatste moment boter toe en laat rusten op een plateau • **bietenjus:** kook het bietensap met de sinaasappelschil, het kaneelstokje, de kruidnagel, de jeneverbes en de azijn in tot een mooie bietenjus • kook de kalfsfond in en voeg toe aan het ingekookte bietensap • snijd de sinaasappel in partjes en voeg deze toe aan de saus • **crunch van Macadamia noten:** meng de fijn gehakte Macadamia, de gepofte gerst, het gedroogde bietenpoeder en de geraspte sinaasappelschil • **puree van bieten:** kook de bieten en blender ze in een thermoblender • breng op smaak met sushi azijn, peper en zout • kook 5 dl water met 500 g suiker samen met het kaneelstokje, de kruidnagel en de jeneverbes tot 110 °C • passeer en laat afkoelen.