



LENDE VAN RUND MET DIKKE FRIET, KOOLRABI, PAKSOI EN POMPOEN

INGREDIËNTEN

0,25 st muskaatpompoeen \ **40 g** gesnipperde ui \ **50 g** boter \ **5 st** koolrabi \ **10 st** paksoi bladeren \ **10 st** Agria aardappels \ **150 g** sjalotten \ **30 g** boter \ **6 dl** CHEF® Natural Demi Glace \ **2 tenen** zwarte knoflook \ **1 kg** runderlende – geheel schoon \ **250 g** paddenstoelenmix

BEREIDING

Pompoencrème: maak de pompoen schoon en snijd deze in niet al te grove stukken • fruit de gesnipperde ui samen met de pompoen aan in een grote pan met deksel • laat in eigen vocht gaar koken • laat vervolgens al het vocht verdampen tot de massa bijna droog is • draai glad in de thermoblender met 50 g boter • **garnituur:** gaar koolrabi met schil op de Big Green Egg • steek uit met een appelboor en voorzie van geblancheerd paksoi blad • steek ook de frieten met een appelboor uit • blancheer en frituur later • **saus:** laat de sjalot voor de saus op laag vuur in 30 g boter garen en licht kleuren • blus af met demi glace en laat tot juiste dikte inkoken • laat knoflook trekken • maal iets van de gare knoflook fijn en voeg dit toe aan de saus • **vlees:** gaar de runderlende in de Roner gedurende 1 uur en 40 minuten op 56 °C • dep droog, aromatiseer en kleur in wat vet van de lende • snijd de rest van de vetkap in fijne blokjes en bak deze als kaantjes • verwijder het overtollige gesmolten vet en voeg paddenstoelen toe • laat kort meebakken • blus af met 1 dl demi glace • maak af met peper en zout.