

REEFILET MET CANTHARELLEN EN WATERKERS

INGREDIËNTEN

2,5 kg reerug \ 2 st spitskool \ 2 bossen waterkers \ 300 g cantharellen \ 100 g gedroogde paddenstoelen \ 5 dl reejus op basis van de CHEF® Natural Kalfsfond \ 2 dl magere melk \ 20 g paddenstoelenpoeder

BEREIDING

Reerug: been de reerug uit en portioneer de filets • rol de geportioneerde filets door het gedroogde paddenstoelenpoeder en braad ze aan • maak van de botten, de parures, de kalfsfond, de rode wijn en de champignons een jus • **spitskool:** snijd de spitskool in parten • smeer deze parten in met olijfolie en zout • stook vervolgens de BBQ op en gaar daarin de koolparten • draai meerdere keren om tot de koolparten mals zijn • **paddenstoelen tuille:** meng de melk met het paddenstoelenpoeder • doe het mengsel in een Teflon pan en laat in dunne laagjes indrogen • verwijder de laagjes met een krabber uit de pan en laat ze indrogen • **cantharellen:** stooft, wanneer de koolparten en de reefilets gaar en warm zijn, de cantharellen à la minute met wat roomboter • was de toppen van de waterkers in ijswater en dresseer.

