

# Gepocheerde kabeljauw met flan van rode en gele bieten en dragonsaus

(Recept voor 10 personen)

## Ingrediënten voor 10 personen

750 g	rode bieten
750 g	gele bieten
1 l	MAGGI Vloeibare Geconcentreerde Groentefond
300 g	eidooier
---	zout
---	peper
---	citroensap
1 l	CHEF Vloeibare Hollandaisesaus
20 g	dragon
1,5 kg	kabeljauwfilet
250 g	MAGGI Koud Te Bereiden Aardappelpuree Compleet
150 g	gepasteuriseerde eidooier
900 g	water - koud

## Bereiding

- Kook de rode en gele bieten apart gaar in de MAGGI Groentefond.
- Laat de bieten in het kookvocht afkoelen.
- Weeg 500 gram gekookte rode biet af en blender deze zeer fijn in de thermoblender.
- Doe dit ook met de gele biet.
- Meng per soort 150 g eidooier door de massa.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Vul passende vormen af met de rode en gele bieten flan.
- Laat deze au bain-marie in de oven garen.
- Verwarm de CHEF Hollandaisesaus.
- Voeg de fijngesneden dragon toe.
- Breng verder op smaak met wat citroensap, zout en peper.
- Snijd de rest van de bieten in kleine blokjes en verwarm deze in wat boter.
- Meng het koude water door het MAGGI aardappelpoeder.
- Voeg de gepasteuriseerde eidooier toe.
- Spuit rozetten aardappelpuree op een bakplaat.
- Bak de duchesse aardappel af in een voorverwarmde oven op 180°C.
- Pocheer ondertussen de kabeljauwfilet gaar.
- Serveer de kabeljauwfilet met de flan, de blokjes biet en de duchesse aardappel.

663 kcal



# Fazant met gebakken witlof en rode wijn saus

(Recept voor 10 personen)

## Ingrediënten

5 dl	rode wijn
20 g	sjalot
1 st	laurierblad
2 st	peperkorrels
1 takje	tijm
6 dl	CHEF Natural Fond Demi Glace
20 st	kleine witlof
50 g	boter
200 g	bruine basterdsuiker
10 st	fazantenfilet
---	olijfolie
---	zout & peper

## Bereiding

- Zet de rode wijn op met de sjalot, laurier, peper en de tijm.
- Laat reduceren tot 1/5 deel.
- Voeg de CHEF Demi Glace toe en laat dit reduceren tot 3/4 deel.
- Passeer de saus en breng deze op smaak met zout en peper.
- Zout en peper de fazantenfilet en doe deze in een vacuüm zak met wat olijfolie.
- Laat dit 30 minuten op 55 graden in de Röner staan.
- Snijd de witlof in grove stukken.
- Bak de witlof in de boter samen met de suiker.
- Braad de fazant kort aan.
- Trancheer de fazant en dresseer deze op de witlof met daar omheen de rode wijnsaus.

503 kcal

