

GEGRILDE GRIETFILET MET PUREE VAN AARDPEER

tortellini van kalfswang, gemengde groenten & rode wijnsaus

INGREDIËNTEN (10 personen):

Tortellini van kalfswang

1 kg kalfswang
1L CHEF Rode wijnsaus

Gegrilde grietfilet

1,5 kg grietfilet
-- -- Cress

Puree van aardpeer

300 g aardpeer
1 dl room
1 dl melk
1 g roomboter
-- -- peper en zout
20 st wantondeeg

Garnituur

10 st mini paksoi
2 st rode paprika (zonder vel)
10 st mini courgette
-- -- roomboter

BEREIDING:

Tortellini van kalfswang

Maak de kalfswang schoon. Gaar de kalfswang in de rode wijnsaus en koel dit terug. Bewaar de rode wijnsaus voor de garnering van het gerecht. Snijd de gare kalfswang fijn, leg dit op het wantondeeg en vouw in de vorm van tortellini's.

Gegrilde grietfilet

Gril de griet (ongeveer 2 minuten) en lak deze af met roomboter zodat deze mooi gaat glimmen.

Puree van aardpeer

Maak de aardpeer schoon en kook deze in de melk en de room. Pureer de aardpeer en breng op smaak met boter, peper en zout.

Garnituur

Snijd de paprika en courgette in grote stukken. Gril de paprika en de courgette. Bak de paksoi gaar in de roomboter. Warm de bewaarde rode wijnsaus op, zonder deze te laten koken. Monteer voor het serveren met een klontje koude roomboter.

