

# RILETTE VAN GESTOOFDE RUNDERSUKADE

met truffel/aardappelmousseline, zoetzure appel & rode biet

## INGREDIËNTEN (10 personen):

### Gestoofde rundersukade

1 kg rundersukade  
4 dl **CHEF Rode wijnsaus**  
6 dl **CHEF Natural Kalfsfond**  
2 dl water  
-- -- tijm  
1 st laurier

### Aardappelmousseline

2 dl melk  
2 dl water  
1 dl room  
100 g **MAGGI Puree À La Minute**  
-- -- truffelolie  
20 g **CHEF Natural Gevogeltesfond**  
-- -- zout en peper

### Garnering

1 st zoetzure appel  
350 g rode biet (gekookt)  
5 st Roseval aardappel

## BEREIDING:

### Gestoofde rundersukade

Braad de rundersukade aan in wat boter met olie, in een pan met een dikke bodem. Breng in een andere pan de rode wijnsaus met kalfsfond en water aan de kook. Voeg de laurier en de tijm toe. Kook de rundersukade hier in gaar (ongeveer 2 uur). Haal het vlees uit de saus en snijd in mooie stukken.

### Aardappelmousseline

Breng het water met melk, room en de aardappelpureepoeder aan de kook. Het moet een dunne vloeibare substantie worden. Voeg de gevogeltesfond en de truffelolie toe. Breng op smaak met zout en peper. Vul een kidde (sifonspuit) af met de aardappelpuree en zet deze onder druk met een koolzuurpatroon.

### Garnering

Snijd de appel in blokjes en blancheer deze kort. Snijd de bietjes in kleine blokjes. Snijd mooie dunne spaghetti van de Roseval aardappelen op de Japanse mandoline. Frituur de aardappelspaghetti op 180°C. Breng daarna op smaak met zout en peper.

