

# VACUÛM GEGAARDE RUNDERSUKADE

met truffelmousseline, puree van erwt,  
gekonfijte parelui & gepofte tomaat

INGREDIËNTEN (10 personen):

## **Vacuüm gegaarde rundersukade**

1,8 kg rundersukade  
2 dl water

## **Puree van erwt**

200 g verse tuinerwten  
2 dl water  
6 g zout  
20 g **CHEF**Velouté

## **Truffelmousseline**

900 g bloemige aardappels  
450 g boter  
2 dl melk  
30 g truffelsalsa  
-- -- truffelzout

## **Gekonfijte parelui**

200 g hele parel ui  
-- -- zonnebloemolie  
2 st blaadjes laurier

## **Gepofte tomaat**

20 st Amor tomaatjes  
-- -- olijfolie

## **Garnering**

10 st radijs  
-- -- Tahoon Cress  
-- -- Shiso Purper Cress  
-- -- kervel  
-- -- zout en peper

BEREIDING:

## **Vacuüm gegaarde rundersukade**

Portioneer de sukade in 10 stukken van 180 gram elk. Wrijf het vlees aan beiden kanten in met zout en peper. Vacuümeer het vlees per stuk. Gaar de rundersukade 12 uur in een combisteamer van 67°C op 100% stoom.

## **Puree van erwt**

Breng het water aan de kook en los hier de velouté in op. Kook dit 5 minuten door. Stop de vloeistof met het zout in de (thermo) blender en pureer. In een thermoblender: 12 minuten / 100°C / stand 1. Erwten afgieten en samen met de bereide velouté pureren.

## **Truffelmousseline**

Vacumeer de aardappels met melk, boter en truffelsalsa. Gaar dit 30 minuten in de steamer op 85°C. Wrijf het mengsel door een zeef en vermeng het met het kookvocht. Breng op smaak met truffelzout.

## **Gekonfijte parelui**

Pareluitjes in een Gastronorm bak overgieten met de zonnebloemolie zodat ze net onderstaan. Voeg de laurier toe. Breng op smaak met zout en peper. Konfijt de parelui 30 minuten op 80°C. Haal hierna de buitenste twee ringen van de pareluitjes los. Deze twee ringen vóór het serveren kort afbranden (met een crème brûlée brander).

## **Gepofte tomaat**

De tomaatjes per stuk los knippen. Op een bakplaatje leggen, ingevet met een beetje olijfolie. De tomaten 3 minuten poffen in een voorverwarmde oven van 200°C.

