

the sky is  
the limit



# Bavette van de BBQ / artisjok op twee manieren / pommes fondant / CHEF Rode wijnsaus

(voor 4 personen)

**INGREDIËNTEN:** 2 st Bretonse artisjokken / boter / peper / zout / 1 dl **CHEF Natural Gevogeltefond** / 4 st poivrade artisjok / 30 g wortel (brunoise) / 20 g prei (brunoise) / 3 st knoflookteen / 1 st laurierblad / 1 takje tijm / 10 g bacon (brunoise) / 1 dl witte wijn / 1 dl **CHEF Natural Gevogeltefond** / 4 st grote bonken (ongeschild) / 2 dl **CHEF Natural Demi Glace** / 2 st sjalotten / 1 st romanesco (kleine roosjes) / 1 st bloemkool (kleine roosjes) / 1 st paarse bloemkool (kleine roosjes) / 4 st bavette van rund / 2 dl **CHEF Rode wijnsaus**

**BEREIDING:**

**Crème van artisjok:** Bretonse artisjokken schoonmaken en sous-vide garen (15 minuten op 95°C stoom) • de gare artisjokken direct tot een gladde massa mixen in de thermomix met boter, peper en zout • op smaak brengen met CHEF Natural Gevogeltefond.

**Artisjok à la barigoulle:** Poivrade artisjokken schoonmaken • bouquet aanzweten met bacon, daarna de artisjokken toevoegen • afblussen met de witte wijn en CHEF Natural Gevogeltefond • afdekken en langzaam gaar laten worden.

**Pommes fondant:** Bonken uitsteken met een appelboor • de aardappels bakken in boter • afblussen met CHEF Natural Demi Glace • knoflook en sjalotten toevoegen • alles rustig gaar laten worden.

**Afmaken:** • Bloemkoolroosjes licht blancheren (koken in ruim water met zout en koud spoelen met ijswater) • bavette à la minute op de BBQ grillen • rode wijnsaus opwarmen • alle componenten op borden dresseren • CHEF Rode wijnsaus erbij serveren.

