



Hoofdgerecht

Shortrib van angusbeef met aardappelgratin en roquefort

Ingrediënten voor 1 couvert

Art.nr.	Omschrijving	Hoeveelheid
139510	Shortrib van Angusbeef, Meesterschap	260 gr
177924	Aardappelgratin rol, Peka	60 gr
755710	Uitgebakken spekreepjes, Gouden Banier	8 gr
161698	Roomboter ongezoeten, Meyerij	15 gr
122148	Groentemix, Meesterschap	50 gr
79564	Groentencrème wortel-sinaasappel	15 gr
189546	Rode wijnsaus, Dinnerland	20 gr
474327	Roquefort, Papillon	10 gr
203315	Vene cress, Koppert Cress	5 gr

Bereidingswijze

Mise-en-place

- Ontdooi de rode wijnsaus volgens de instructies op de verpakking.

Bereiding

- Verwarm de shortrib 10 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C.
- Snijd een dikke plak van de aardappelgratin, leg er de spekreepjes op, plaats op een ingevette bakplaat en bak 10 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C.
- Verwarm de boter, doe er een lepel water of groentebouillon op en verwarm hierin de groentemix. Breng op smaak.
- Verwarm de wortelcrème en rodewijnsaus.
- Haal de shortrib en aardappelgratin uit de oven. Brokkel de roquefortkaas op de aardappelgratin.
- Dresseer de groenten en de aardappelgratin op een voorverwarmd bord.
- Leg de shortrib op de groenten.
- Spuit er wat wortelcrème bij en de rodewijnsaus.
- Garneer met vene cress.

Adviesprijs: € 32,50

Brutomarge*: 66 %

Mise-en-place: geen

(excl. ontdooitijd)

Bereidingstijd: 12 minuten

Wijnsuggestie:

Agustinos Merlot Reserva

Art.nr. 48911