

Hoofdgerecht Chateaubriand met groente sterren en pommes duchesse

Ingrediënten voor 2-3 pers.

- 500 ml Vleesbouillon van ½ tablet
- 100 ml room
- 2 eetl. mosterd truffel
- 3 takjes tijm
- 80 gr. Ossenworst
- 25 gr. gebakken uitjes fijngehakt (gedroogde)
- 25 gr. pijnboompitten geroosterd en fijngehakt
- 1 eetl. bieslook fijngesneden
- 200 gr. spruiten schoongemaakt
- 2 rode bieten geschild, ca. 400 g
- 4 groene asperges in spek gewikkeld
- Olijfolie, peper en zout
- 750 g pommes duchesse
- Chateaubriand 500 gr op kamertemperatuur



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200° C
2. Zet de bouillon met de room, mosterd en een takje tijm op het vuur en kook dit in 5-7 minuten in tot de helft. Roer af en toe door. Zet vervolgens de saus aan de kant tot gebruik
3. Rol intussen 3 gelijke balletjes van de ossenworst. Meng de gefrituurde uitjes, pijnboompitten en bieslook op een bord. Rol de ossenworst balletjes door het mengsel. Bewaar de ossenworst-truffels in de koelkast
4. Kook de spruiten 5 minuten. Giet ze af en zet aan de kant
5. Snijd de bieten in plakken van ½ cm. Steek uit elke plak zoveel mogelijk kerststerren/dennenboompjes. Houd de biet gescheiden van andere groente i.v.m. de kleur
6. Bereid de asperges volgens de aanwijzingen op het pak
7. Meng de spruiten met 1 eetl. olijfolie, peper en zout. Doe dit ook met de bietensterren. Let op: houd de bieten nog steeds apart van de rest. Verdeel de groenten op een bakplaat
8. Bereid intussen het vlees volgens de aanwijzingen op het pak en laat 10 minuten afgedekt rusten buiten de oven
9. Verwarm de groenten 10 minuten en bak de pommes duchesse in de airfryer. Schep de groenten tussendoor om
10. Serveer de Chateaubriand met de ossenworst-truffels, saus, bieten, spruitjes, asperges- en de pommes duchesse. Garneer met tijm.

