



Gebraden staart van het Hereford rund

Benodigheden: 3 kg. staart van het Hereford rund, braadboter. **Spinaziesaus:** ½ liter kookroom, 400 gram bladspinazie, 1 dl. witte wijn, smaakstoffen, allesbinder.

Brunoise bieten van 1 kg. rode bieten, 2 glaskoolrabbi's, 4 Chioggia.

Aardappelpuree van 3 kg. bonken, 100 gram boter, 200 cc. crème fraîche, 1 bos bieslook, 4 uien. **Twee doosjes kleine tomaten.**

Streep rode bietensaus van ½ liter rode bietensap, smaakstoffen, allesbinder.

100 gram **gebruneerde amandelschaafsel**, 2 doosjes **Affila Cress**.

Vleesmessen, kwasten, spuitzak, quenelleknijper.

Werkwijze: **Bieten** schillen en op de mandoline in schijven van 3 mm. dik schaven.

In **brunoise snijden** en **alle drie apart** blancheren. **Koud spoelen** en au beurre opwarmen.

Puree: Bonken schillen, in vieren snijden, wassen en in kokend water, 20 minuten gaar koken. Vocht afgieten, pureren en vermengen met gesmolten boter, crème fraîche, fijn gesneden bieslook.

Uien schoonmaken, wassen, ciseleren en met iets olie fruiten, onder de puree mengen.

Spinaziesaus: Spinazie kort blancheren, koud spoelen, water eruit knijpen. In de **blender** doen met kookroom, witte wijn, 1 vleesbouillonblokje en pureren. **Indien nodig** de saus lichtelijk binden.

Kersentomaten even grillen. **Bietensap** koken, lichtelijk binden en koud zetten.

Amandelschaafsel bruneren. **Affila Cress** in **lange draadjes** knippen en in het water leggen.

Vlees kruiden, aanbraden en in de oven **op 150°C** verder garen tot een **kerntemperatuur** van **54°C**. Het **vlees** op de **uitgifte station** in mooie plakken snijden.

Proefbord maken.

Opmaak: In het midden van de warme borden een **brede streep spinaziesaus** trekken, eerst met een **kleine louche** en **daarna met de kwast** er door heengaan. **Links en rechts** hiervan een **dunne streep rode bietensaus**. In het midden van het bord een **quenellepuree** met daarop **2 of 3 plakken vlees**, gegarneerd met **amandelschaafsel** en takje **Affila Cress**. Er **omheen** speels de **brunoise groenten** en enkele **tomaten**.