



Hereford ossenhaas omringd met asperges

Benodigheden: 22 mooie tournedos à 110 gram. **Kruidenboter** van 500 gram roomboter, 2 teentjes knoflook, ½ bos bieslook, ½ bos kervel, ½ bos peterselie. Alu-folie.

5 kg. asperges, 2 bossen dikke groene asperges, 3 bossen bospeen, alu-folie, 1 roomboter.

Aardappelpuree van 2 kg. kruimige aardappelen, 100 gram boter, 2 eieren, 6 eetlepels tomatenpuree. Spuitzak, glad spuitje, grote ring met houder (Erik). Een kleine pak tramezzinibrood, olijfolie. 3 doosjes Mustard Cress, Croma.

Werkwijze; Asperges schillen en van de schillen een fond trekken. **Eén centimeter** van de **onderkant** wegsnijden en de asperges **in vieren** snijden en **8 minuten blancheren**. De onderkant van **de groene asperges** ongeveer **3 cm. wegsnijden** en 7 minuten blancheren en **koud spoelen**. Ook in stukken snijden **van ± 4 cm**.

Bospeen schillen en in mooie **gelijke stukken** snijden als de asperges. **Tien minuten** blancheren en koud spoelen. **22 pakketjes van alu-folie maken**.

Het aantal witte, groene asperges en wortel tellen (ik kom tot ± 14 stuks p.p.) en dit in de 22 pakketten verdelen en er bovenop een klontje boter leggen. **Dicht vouwen** en straks één voor één snel verdelen op het bord.

Kruidenboter makenen als een staaf oprollen in alu-folie.

Aardappelpuree maken. **Vlees kruiden** en à la minute 4 à 5 minuten bakken. **Mustard Cress** knippen en in iets water leggen.

Tramezzinibrood in blokjes van 2 x 2 cm. snijden en met iets olie **rustig bakken**. Verfijnen met iets zout.**Kruidenboter** in plakken snijden. **Proefbord maken**.

Opmaak: Op de warme vierkante borden met behulp van een ringhouder, een ring aardappelpuree spuiten met daarin afwisselend de asperges en de wortel rechtop verdelen. In het midden van de ring de gebakken tournedos met erop een plak kruidenboter. Speels over de groenten de croutons van tramezzini strooien en afmaken met de Mustard Cress.