



Mechelse koekoek met een fijne garnituur

Benodigheden: 2½ kg. Mechelse koekoekfilets, olie, grillpan, **2 asperges p.p.** (± 3 kg.), ½ kg. paarse wortels, ½ liter rode bietensap, 1 kg. tuinbonen. Eén liter rode wijnsaus.

Aardappelpuree van 2 kg kruimige bonken, 2 dl. melk, 200 cc Crème Fraîche.

Wortelpuree van 1 kg. wortelen, 2 bonken, 2 dl. melk, 100 gram roomboter.
500 gram bruine beukenzwammen. 1 doosje Crazy Pea Cress.

Werkwijze: **Aardappelen** in vieren snijden, **20 minuten koken**, afgieten, droog koken, pureren, verfijnen met de melk en Crème Fraîche.

Met de spuitzak straks een bolletje puree op de borden spuiten.

Wortelpuree maken door stukken wortel en 2 bonken, **20 minuten koken**, vocht afgieten, pureren en gesmolten boter en 2 dl. melk eronder spatelen.

Paarse wortelen schillen en in dunne plakken snijden, **tien minuten koken** in het rode bietensap. Hierin laten afkoelen.

Beukenzwammen kort bakken.

Tuinbonen in ruim kokend water acht minuten blancheren, koud spoelen.

Asperges schillen en van de schillen een fond trekken. Drie cm. van het onderste gedeelte van de asperges wegsnijden en de asperges tien minuten zachtjes koken.

Smaak van de **rode wijnsaus** controleren. **Crazy Pea** wassen en uit elkaar trekken.

Alle groenten en beukenzwammen verdelen over drie vleeschalen, napperen met gesmolten boter, afdekken met alu-folie en opwarmen in den oven.

Mechelse koekoekfilets verwennen met zout en peper. In de **grilpannen** kort grillen en in de **oven** ongeveer **10 minuten afgedekt** na laten garen.

Zijkanten van het vlees recht snijden en de filets tot dikke strepen snijden.

Proefbord maken

Opmaak: In het midden van de borden een klein beetje rode wijnsaus met daarin twee asperges.

Boven het bord een streep wortelpuree spuiten.

Links en rechts van de asperges, het groentegarnituur verdelen met ernaast twee bolletjes aardappelpuree.

Bovenop de asperges, twee stukken Mechelse koekoek leggen en garneren met Crazy Pea.