



Schotse entrecôte met een rode bieten risotto

Benodigheden: Stukken Entrecôte van 250 gram (later doormidden snijden), braadboter. **Stro-aardappelen** (paille) van 4 vuile bonken, mandoline.

Rode risotto van 50 gram roomboter, 2 gesnipperde sjalotten, 300 gram Arborio rijst, 1 fles rode bietensap, zout. Kleine ijsknijper.

Doperwtencoulis van 100 gram diepvries doperwten, 1 dl. gevogelte fond, smaakstoffen.

Kroket in de vorm van een bout: **Salpicon** van 120 gram margarine, 160 gram bloem, 720 cc fond, ½ bos bieslook, smaakstoffen. **Draadjes vlees van 2 sucadelappen.**

Anglaise (doorhaaleiwit) van 6 eieren, scheut olie, iets zout. Bloem. Paneermeel.

Werkwijze: Roux maken door in een passende casserole de margarine te smelten, bloem toevoegen en met de **spatel** vermengen.

Fond erbij en met de **garde** aan de kook brengen.

Het gesneden bieslook en draadjes vlees eronder roeren en storten op een snijplank.

Koud zetten.

18 gelijke hoopjes maken en modelleren tot een kippenboutje.

Door de **bloem** halen, dan door de **anglaise** en als laatste door het **paneermeel**. **Koud zetten.**

Op het laatste moment frituren.

Pommes Paille maken door de geschilde, gewassen bonken **zeer dun te schaven** op de **mandoline**. Wassen, goed drogen en in beetjes frituren.

Doperwten blancheren en **pureren** met **iets fond** met de **staafmixer** tot een **gladde coulis**.

Risotto: Boter smelten in de casserole, fijn gesneden sjalotten mee fruiten, rijst toevoegen en beetje voor beetje het rode bietensap. **Ongeveer 20 minuten zachtjes koken.**

Entrecôte's rosé bakken en doormidden snijden.

Opmaak: Op de warme borden de gebakken entrecôte leggen met daarop de **stro-aardappelen.**

Naast het vlees een klein **bolletje risotto** leggen en de **gefrituurde boutkroket** en speels met een kleine lepel **een streep** trekken van de **doperwtencoulis.**

Wijnsuggestie:



Ripasso 2012 13,5 %

Druivensoort: Corvina Veronese (70%) Rondinella (30%)

Diep rode stevige wijn

In de neus: Aroma's van rood fruit gecombineerd met zoete kruiden.

In de mond: een harmonieuze, stevige en levendige wijn.

Deze wijn is goed te combineren met stoofvlees met polenta, kwartel, rundvlees met paddenstoelen, lam, spareribs en belegen kazen.