



Steak formidable van de Striploin

Benodigheden: 3 kg. **Runderstriploin**, braadboter. Een doosje **spirelli winterpeen** van 300 gram, roomboter. **24 aardappelwafeltjes** van 1½ kg. bonken, 1 ei, 2 eetlepels aardappelzetmeel, ½ bos bieslook, 1 ui, zout/peper, olijfolie. Mandoline. 2 Affila Cress.

Algenkroepoek (300 gram kleine tapioca parels, 3 theelepels algenpoeder. Frituurolie.

Spiraal van 1 fles **rode bietensap**, zout, allesbinder. Spuitzak met een klein spuitje. Pesto van 2 bakjes pesto, 100 gram Parmezaanse kaas, 100 gram gecutterde pijnboompitten.

Werkwijze: Aardappels schillen, wassen en op de mandoline schaven tot stro-aardappelen (pommes paille). Vermengen met een gefruit uitje, peper/zout, gesneden bieslook, aardappelzetmeel, 1 ei.

26 hoopjes maken, voorzichtig samendrukken en pletten. **Mooi goudbruin bakken** in olie.

Werkwijze: Aardappels schillen, wassen en op de mandoline schaven tot stro-aardappelen (pommes paille). Vermengen met een gefruit uitje, peper/zout, gesneden bieslook, aardappelzetmeel, 1 ei.

26 hoopjes maken, voorzichtig samendrukken en pletten. **Mooi goudbruin bakken** in olie.

Tapiocakorrels volgens voorschrift koken, **koud spoelen** en 60 minuten drogen op een bakmat in de oven van 60°C. Vermengen met de **algenpoeder**. Met 2 eetlepels, kleine bolletjes maken en kort frituren. **Spiraalwortels** héél kort bakken in de roomboter. Verfijnen met iets zout en peper. **Rode bietensap** aan de kook brengen en met **allesbinder binden** tot een dikke spuitbare saus.

Striploin in 24 mooie stukken verdelen, verwennen met peper en zout en kort bakken.

Opmaak: Links van het midden op de warme borden een **rode bietenspiraal** spuiten met een doorsnede **van 8 cm**. Hierin het **aardappelwafeltje** plaatsen met daarop een klein beetje **worteljulienne**, gearneerd met een takje **Affila Cress**. In het **midden** iets **wijnsaus** met daarin **de steak**, gearneerd met **pesto en de algenkroepoek**.