



### Tournedos in een rood tapijt

**Benodigheden:** tournedos à 120 gram, croma, 500 gram gerookt spek, 4 uien, 500 gram champignons, 1 kg gekookte rode bieten, 6 eetlepels tomatenpuree, rode wijnazijn, smaakstoffen, 2 teentjes knoflook, kardemom, Wodka.

Twee bataten, 2 dikke aardappelen, 1 rijpe banaan, kerriepoeder, sambal, 100 gram roomboter. Zes pitahaya's, 2 doosjes Borage Cress.

**Halve liter madeirasaus. Roomsaus** van 200 cc slagroom, 250 cc crème fraîche, 1 lepel mosterd, dille, scheut wodka, smaakstoffen.

**Werkwijze:** Spek in lardons snijden en kort bakken. Uien snipperen en fruiten. Champignons in zo'n klein mogelijke blokjes snijden en bakken. Rode bieten klein snijden en beetje voor beetje in de blender met de tomatenpuree, iets rode wijnazijn en champignonvocht fijn pureren. Op smaak brengen. Vermengen met de spekjes, champignons en de uien.

**Puree:** De bataten en aardappelen schillen en in blokjes snijden. In ruim kokend water gaar koken, vocht afgieten, droog koken en pureren. Op smaak brengen met de gepureerde banaan, sambal, kerriepoeder en gesmolten boter.

**Saus:** slagroom in kwark dikte opkloppen, vermengen met de crème fraîche, mosterd, gehakte dille en iets zout. **Pitahaya** in achten snijden

**Tournedos à la minute saignant bakken.**

**Opmaak:** In het midden van de borden een beetje Madeirasaus draperen met daarin de gebakken tournedos.

**Links** een **bolletje** rode bietenpuree met wat **Borage Cress**, **rechts** van het vlees een **quenelle** batatenpuree en ernaast **2 partjes Pitahaya**.

Bovenop het vlees een **lepel wodka**saus.