



Tournedos van kalfsvlees

Benodigdheden: 24 kalfstournedos, bloem, braadboter. 1 liter donkere saus (Erik), 1 grote gele wortel, julienne snijder, 1½ kg Crosnes (Japanse andoorn knollen, smaakt naar aardappel en artisjokken) 400 gram lardons spek, 1 doosje bloemspruitjes, 24 x 3 mini wortelen (paars, geel, oranje), 2 pakjes roomboter, 2 doosjes Shiso Purple.

Werkwijze: Bloemspruitjes in kokend water twee minuten blancheren, koud spoelen, drogen. De **drie soorten wortelen** schillen en in twee verschillende casseroles, de wortelen **tien minuten blancheren**. Koud spoelen en au beurre opwarmen.

Crosnes bijsnijden, wassen en in een ruime casserole met kokend water, vijf minuten blancheren. Afgieten, **uit elkaar leggen** en in de roomboter bakken. Verwennen met de pepermolen. **Spek in lardons** snijden en kort bakken en bij de Crosnes doen.

Een grote gele wortel schillen en met de julienne snijder, kleine reepjes trekken en drie minuten blancheren. Koud spoelen en met iets boter straks opwarmen.

Tournedos verwennen met peper en zout, door de bloem halen en **à la minute** ongeveer zes minuten bakken.

Opmaak: In het midden van de **warme borden** de tournedos leggen. **Napperen** met de donkere saus. **Erop** wat warme **gele julienne wortel** leggen met een **takje Shiso Purple**.

Rechts de drie soorten wortelen naast elkaar met een spuitbloemetje.

Links een eetlepel Crosnes aardappels.