



Rund

Tagliata met nazomerse groenten

Ingrediënten: (voor 4 pers.)

1 snede uit de dunne lende van het rund van 5 cm dik
4 tomaten, 4 stronkjes witloof
1 klein pakje rucola, 1 teentje knoflook
boter, olijfolie. Verse marjolein, rozemarijn en tijm
grof zeezout, nootmuskaat, peper en zout

Voor de gevulde champignons
1 bakje grote champignons
1 sjalot, 1 teentje knoflook, olijfolie
4 el broodkruim, 1/2 bot verse bieslook
80 g hoeveboter
peper en zout

Werkwijze:

Snijd de tomaten in 4. Snijd er de pitjes uit en leg ze in een ovenschaal. Kruid met peper en zout. Snipper de look en de marjolein en verdeel over de tomaatjes. Druppel er nog wat olijfolie overheen om te voorkomen dat de look gaat verbranden. Laat de tomaatjes 30 tot 40 minuten konfijten in een oven op 140°C. Stoom het witloof gaar. Haal de voetjes uit de champignons en snipper ze fijn. Snijd ook de sjalot en look fijn. Fruit de gesnipperde voetjes, sjalot en look aan in olijfolie en kruid met peper en zout. Haal de pan van het vuur en voeg het paneermeel en de fijngesneden bieslook toe. Laat afkoelen en meng alles onder de boter. Vul de champignons met dit mengsel. Snijd de rozemarijn en tijm fijn. Warm de boter op tot het mooi bruin ziet. Schroeï het vlees dicht en bestrooi het met de kruiden. Zet 15 tot 20 minuten in een oven op 140°C. Bak de champignons aan in boter en zet ze 10 minuten in de oven bij het vlees. Bak het gestoomde witloof in warme boter en kruid met peper, zout en geraspte nootmuskaat. Laat het vlees even rusten en snijd het in dunne plakjes. Schik op het bord samen met enkele blaadjes rucola. Strooi nog wat grof zeezout over voor een lekker en crunchy effect.



Dit recept vindt U ook op www.sterslager.be