



Hoofdgerechten

Rosbief in notenkorst met mosterdsaus, aardappelwafeltjes en boschampionns

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram rosbeef
50 gram pistachenoten
2 eetlepels citroensap
1 theelepel mosterd
50 gram walnoten
1 eiwit (losgeklopt)
2 eetlepels peterselie (fijngehakt)
500 gram boschampionns
rozemarijntakje (enkele)
2 lookteentjes
boter
peper
zout

Voor de aardappelen

500 gram aardappelen (bloemige)
2 bieslook (fijngehakt)
snuifje nootmuskaat
40 gram bloem
boter
1 ei

Voor de saus

120 milliliters runderbouillon
2 theelepels mosterd
60 milliliters witte wijn
1 sjalot (gesnipperd)
120 milliliters room
1 eetlepel boter
2 lookteentjes

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 190°C. Schil de aardappelen en kook ze gaar in licht gezouten water.

Kruid de rosbeef met peper en zout en schroei het langs alle kanten dicht in hete boter. Laat even afkoelen. Maal de pistachenoten, walnoten, 1 teentje gepelde knoflook, mosterd en de rozemarijnnaaldjes fijn in een blender. Schep het mengsel in een ruime ovenschaal. Bestrijk de rosbeef met het eiwit en rol het vlees vervolgens door het notenmengsel. Zet het vlees 25 minuten in de oven.

Giet de aardappelen af en laat goed uitdampen. Pureer ze met de pureestamper en kruid met nootmuskaat, peper en zout. Voeg de bieslook, het ei en de bloem toe en roer goed. Laat afkoelen.

Bak de boschampionns - samen met het resterende, geperste teentje look - in boter goudbruin. Giet er het citroensap bij, kruid met peper en zout en schep er de peterselie onder. Hou warm. Haal het vlees uit de oven, dek af met aluminiumfolie en laat nog 10 tot 15 minuten rusten.

Bak voor de saus het sjalotje met de geperste knoflook in boter glazig. Voeg de wijn toe en laat even inkoken. Giet er de bouillon bij en roer er de mosterd onder. Breng op smaak met peper en eventueel nog wat zout. Laat vijf minuten op een zacht vuur pruttelen. Giet er de room bij en laat de saus een paar minuten indikken.

Bak in een heet, ingevet wafelijzer wafeltjes van de puree. Snij de rosbeef in fijne sneetjes en serveer met de saus, wafeltjes en boschampionns.

Keukenbenodigdheden

Oven

Wafelijzer

