

PARKHEUVEL

MRIJ-rundersukade met asperges, truffeljus, kaantjes en mosterd bechamel

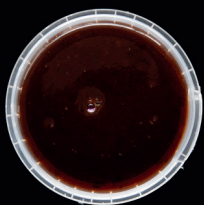
VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Zet een pan met water op het vuur.
3. Zet het vuur zacht en leg de vacuumzak met de rundersukade 8-12 minuten in het hete water.
4. Verwarm de oven voor op 170 graden.
5. Verwarm de lak zachtjes in een pan.
6. Lak de rundersukade met een kwast of de achterkant van een lepel.
7. Zet de rundersukade voor 3 minuten in de oven.
8. Verwarm de bechamel zachtjes in een pan.
9. Verwarm de asperges in de pan met de bechamel.
10. Verwarm de truffeljus in een pan.
11. Verwarm de borden voor.

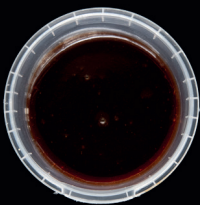
BORD OPMAKEN

1. Verdeel de asperges of schorseneren naast elkaar midden op het bord.
2. Houd er één achter.
3. Leg daar de rundersukade met lak op zoals op de video.
4. Leg een asperge of schorseneer op een van de stukjes en schep daar een lepel bechamel overheen.
5. Schep daar een lepel krokant bovenop.
6. Maak af met de sla en de truffeljus.

PARKHEUVEL



Truffeljus



Lak



Krokant



Mosterd bechamel



Asperges of
schorseneren



Runderssukade 2 pp



Sla of cress