

RECEPT

HUTSPOT MET RUNDERLENDE VAN DE BBQ

1. AARDAPPELPUREE

INGREDIËNTEN:

1 kg Kruidige aardappelen
2 dl Melk
50 gr Boter
Zout
Eventueel nootmuskaat

MATERIALEN:

Pan
Pureeknijper
Spatel

1. Schil de aardappelen en kook deze
2. Giet de aardappelen af als ze gaar zijn
3. Pureer de warme aardappelen met de pureeknijper
4. Spatel kokende melk en boter door de gepureerde aardappel en breng het op smaak

2. GLACEREN VAN WORTEL

1. Was de groente (glaceren kan met bijna gare of rauwe groente)
2. Zet de wortelen op met aanhangend water, boter, suiker en zout
3. Kook de wortelen voorzichtig gaar in een steelpan, afgedekt met een deksel of vetvrij papier. Regelmatig omroeren.

3. GEPOFTE ZILVERUI

1. Verpak 20 stuks zilveruitjes in aluminiumfolie en pof ze ± 45 minuten in de oven (180 °C)
2. Verwijder de aluminiumfolie en de buitenste schil van de zilveruitjes

4. JONGE HUTSPOT

INGREDIËNTEN:

12 st Oerwortel
4 st Cevenne uien
4 st Sjalot (in ringen gesneden)
4 pl Gedroogde bacon
1 bl Laurier
3 teen Knoflook
3 takjes Tijm
1 dl Olijfolie
1 dl Kippenboullion
1 dl Witte wijn
Zout/peper uit de molen

MATERIALEN:

Dunschiller
Mes
Groene snijplank
Spatel
Maatbeker

STAPPEN:

1. Uien schoonmaken en gelijk snijden. Bospeen schillen en in 'Chinoise' snijden
2. Verhit de olijfolie in een pan en voeg de gedroogde bacon, knoflook, sjalot, tijm en laurier toe
3. Voeg de ui en bospeen toe en blus af met boullion en de witte wijn. Stoof dit gaar in ± 15 minuten
4. Breng op smaak met peper en zout



5. MOSTERDJUS

INGREDIËNTEN (10 personen):

1 liter	Kippenboullion
3 st	Uien
0,5 dl	Rode wijn
50 gr	Mosterd
1 teen	Knoflook
	Olie
	Boter

MATERIALEN:

Bakpan
Koksmes
Snijplank
Litermaat
Staafmixer

STAPPEN:

1. Snijd de uien in ringen en kneus de teen knoflook
2. Bak de uien en de knoflook. Voeg de mosterd toe als de uien mooi gekleurd zijn
3. Blus de uien af met de rode wijn en voeg de kippenboullion toe als de wijn bijna weg gekookt is
4. Maak de jus glad met de staafmixer en voeg eventueel een klontje boter en extra mosterd toe

6. WORTEL-GEMBERJAM

INGREDIËNTEN (10 personen):

1 kg	Wortelen
40 gr	Verse gemberwortel
675 gr	Gelei suiker
1	Citroen (sap en schil)
1	Sinaasappel (sap en schil)

MATERIALEN:

Thermoblender
Steamer

STAPPEN:

1. Schil de wortel en gember. Snij ze in stukken
2. Gaar de wortel en gember in de steamer
3. Doe alle producten in de thermoblender op 100 °C op stand 4 voor 8 minuten
4. Cutter het 1 minuut op de hoogste stand

7. ENTRECOTE VAN DE BBQ (ROSÉ)

INGREDIËNTEN:

160 gr	Entrecote per persoon
	Peper en zout
	BBQ en houtskool
	Aluminiumfolie

STAPPEN:

1. Verhit de BBQ
2. Leg de entrecotes op de BBQ
3. Grill de entrecote gedurende 1 minuut
4. Draai het vlees om met een vlees pincet
5. Laat ze nog 1 minuut op de BBQ liggen
6. Breng de entrecote op smaak met peper en zout
7. Wikkel ze in aluminiumfolie om te rusten
8. Is de temperatuur te ver terug gelopen, leg ze dan nog heel even op de BBQ
9. Snij de entrecote in heel dunne plakjes (tegendraads)

