

Entrecote van rubia Gallega met rozepepersaus en siezoensgroenten



Ingredienten

4 personen:

- 500 gr entrecote
- 4 jonge wortelen, paars
- 4 miniraapjes
- 25 cl kalfsjus
- 5 cl room
- 1 el roze peper
- 1 el whisky
- 600 gr aardappelen
- 1 look en rozemarijn
- 5 eieren
- 1 peper en zout

Bereiding

Dep de entrecote droog,, smeer in met olijfolie en laat vijftien minuten rusten alvorens te grillen.

Kook de groenten beetgaar, laat zachtjes warmen, kruiden met peper en zout en olijfolie.

Bak de aardappeljulienne met de look, ui en rozemarijn zonder wassen in een antikleefpan.

Klop de eieren los en roer door de aardappelen, bak dit tot een mooie vatse taart, draai geregeld om.

Kook de peperbolletjes in de whisky, voeg de kalfsjus toe en laat inkoken.

Voeg de room toe en laat verder inkoken tot de gewenste dikte en kruid met peper en zout.

Bak de entrecote naar believen en serveer.