

Gebraiseerde runderkaak met groenten



Ingredienten

- 800 g runderkaak van Wit-Blauw (2 kaken)
- 1 ui
- 6 takjes tijm
- 4 laurierblaadjes
- 200 g Westmalle Tripel
- 400 g bruine kalfsfond
- 1 el mosterd
- 1 grote frietaardappel
- 1 raap
- 4 zilveruitjes
- 1 snuifje griessuiker
- 500 g aardpeer
- 0.5 l Melk
- 1 scheutje room
- 20 beukenzwammen of andere lekkere paddenstoelen
- 8 lente-uitjes
- boter
- pezo

Bereiding

Recept voor 4 personen

Ontvries de runderkaken. Laat een klontje boter uitsmelten in een pot. Leg er de kaken in en laat kleuren op hoog vuur langs beide kanten. Zet het vuur lager. Voeg de fijngesnipperde ui en de geplette en gehakte knoflook toe. Laat nog 5 minuten verder stoven.

Voeg tijm en laurier toe. Overgiet de kaken met de fond en het bier. Breng aan de kook. Peper en zout. Zet het deksel op de pot. Laat de kaken garen gedurende 2 uur in de voorverwarmde oven die staat afgesteld op 210°C.

Haal de pot uit de oven en laat de kaken afkoelen in het braiseervocht.

Snijd de frituuraardappel in blokjes van 2,5 cm. Laat gedurende 8 minuten bakken in de friteuse van 150°C, Laat afkoelen.

Schil de raap en versnijdt eveneens in blokjes van 2,5 cm. Fruit de raapstukjes aan in wat boter in een sauteuse tot ze een kleurtje krijgen. Laat de raap dan gaarstoven op een zacht vuurtje. Zout.

Doe de zilveruitjes in een pannetje. Overgiet tot halve hoogte met water. Voeg wat zout en een snuif suiker toe. Laat op hoog vuur alle vocht verdampen uit het pannetje. Laat de uitjes kleuren. Ze mogen dan afkoelen. Snijd elk uitje in twee.

Maak een crème van aardpeer door stukjes aardpeer gaar te koken in de helft melk en de helft water. Laat de stukjes uitlekken. Mix glad en werk af met een scheutje room. Zout.

Snijd met een mandoline zeer dunne plakjes van een aardpeer. Bak de chips krokant in de friteuse van 150°C.

Stoof de lente-uitjes gaar in wat boter.

Afwerking:

Haal de runderwangen uit de saus. Versnijdt het vlees in blokjes. Laat ondertussen de saus inkoken tot ze mooi gebonden is. Peper en zout. Warm dan het vlees even op in de saus.

Bak de paddenstoelen op hoog vuur in wat boter. Peper en zout.

Bak de aardappelblokjes krokant in de friteuse van 180°C.

Verwarm de groenten en de puree van aardpeer.

Schik op de borden en serveer.