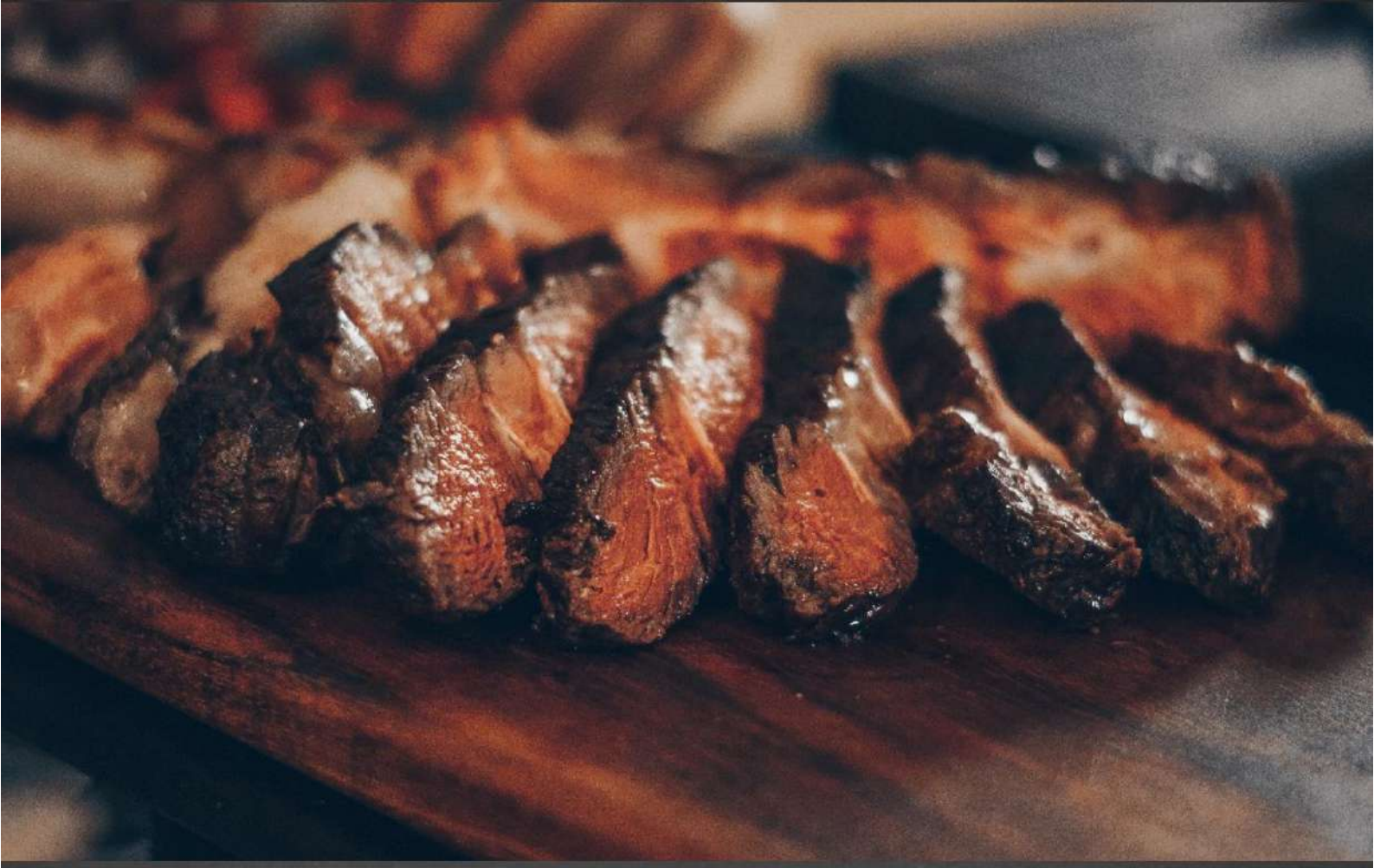


Hertenbiefstuk met cranberry-uienconfit

4 personen

Benodigdheden:

- 4 kleine hertenbiefstukken (à 175 gr)
- 5 el arachideolie
- 1 rode ui (gesnipperd)
- 4 el cranberrycompote
- 6 el kookroom
- Nootmuskaat of koekkruiden
- 4 takjes tijm

Bereiding:

1. Bestrooi de biefstukjes met zout en peper. Verhit 1 eetlepel olie en fruit hierin de rode ui. Voeg de cranberrycompote, kookroom en een snufje nootmuskaat toe.
2. Verhit in een ander pannetje steeds 1 eetlepel olie en bak de hertenbiefstukjes circa 2 minuten per kant. Bak de tijm kort mee.
3. Serveer de hertenbiefstuk op een mooi bord met de cranberry-uien confit en een takje tijm.

Hele kalkoen uit de oven

4 personen

Benodigdheden:

- 1 hele kalkoen van 3 kg
- 4 tenen knoflook, geperst
- 6 el tijmblaadjes
- 200 ml verjus of witte balsamicoazijn
- 8 el extra vergine olijfolie
- 600 gr groene druiven
- 100 gr walnoten, geroosterd
- 10 el dragonblaadjes
- 2 kleine radicchio of witlof

Bereiding:

1. Leg de kalkoen (het liefst gevlinderd) in een diepe, met bakpapier beklede bakplaat. Wrijf rondom in met knoflook, tijm. De helft van de verjus of witte balsamico en zout en peper. Zet afgedekt 1 uur in de koelkast en keer tussentijds een paar keer.
2. Verwarm de oven voor op 230 graden. Zorg dat de kalkoen met het vel omhoog ligt, besprenkel met 4 el olijfolie en bestrooi met zout en peper. Braad de kalkoen ongeveer 40 minuten in de over. Verlaag de oventemperatuur naar 190 graden. Voeg de druiven, walnoten en de rest van de verjus of balsamico toe en bedruip de kalkoen met jus. Braad de kalkoen nogmaals ongeveer 30 minuten tot hij gaar is en een goudbruin en krokant vel heeft.
3. Haal de bakplaat uit de oven en bestrooi de kalkoen met de 5 el dragon. Laat losjes afgedekt met aluminiumfolie ongeveer 15 minuten rusten. Verdeel de radicchio, extra dragon en de walnoten erover. Snijd de kalkoen in stukken of plakken.

RUNDVLEES GESMOORD IN RODE WIJN

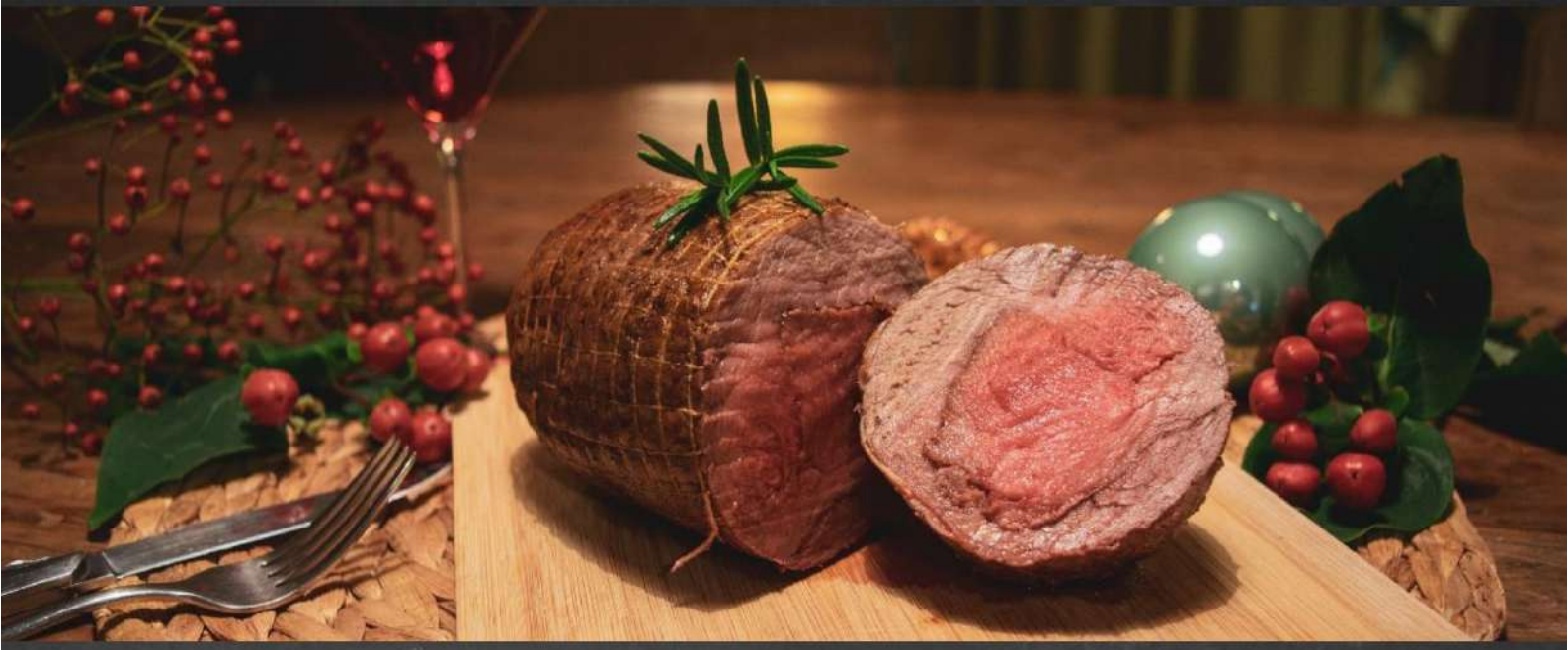
4 personen

Benodigdheden:

- 2 grote uiten fijn gehakt
- 1 stengel bleekselderij fijngehakt
- 3 worteltjes fijngehakt
- 3 teentje knoflook fijngehakt
- Olijfolie
- 1 kg sukade of runderlappen
- Blik van 500 gr gepelde tomaten
- 1 fles barolo of andere rode wijn
- Zout

Bereiding:

1. Bak de groenten en knoflook in een braadpan in wat olijfolie, schuif ze opzij en braad het vlees gedurende een minuut of 10 aan. Pureer de tomaten met een staafmixer en doe ze samen met de wijn in de pan. Voeg zout toe, draai het vuur laag, gebruik een sudderplaatje of zorg anders dat de stoofpot nog maar nauwelijks borrelt, doe de deksel op de pan en laat het een uur of 4 à 5 sudderen.
2. Pureer voor het opdienen de saus door een roerzeef of met een staafmixer en controleer op smaak. Het vlees snijdt je in dikke plakken, anders valt het uit elkaar.



KERST RUNDERROLLADE

4 personen

Benodigdheden:

- 1 kg runderrollade
- 1 bosje verse basilicum
- 1/2 kopje olijfolie
- glas rode wijn
- 1 eetlepel gekneusde witte peper
- Runderbouillon van de Kleinste Soepfabriek
- 2 kleine teentjes knoflook
- 1/8 liter room
- 1/2 ui
- braadboter

Bereiding:

1. De rollade zachtjes om en om aanbraden. Gemiddelde braadtijd per kg: rauw 48 min, rosé 62 min, gaar 70-80 min.
2. Als de rollade gaar is, deze goed in folie wikkelen en een half uur laten rusten. Daarna de jus afblussen met een glas rode wijn.
3. Hierna de jus ontvetten (met een lepel het laagje vet van de jus afscheppen).
4. Vervolgens het blikje runderbouillon toevoegen aan de jus en deze aan de kook brengen, laat dit nog 2 minuten zachtjes doorkoken.
5. Bereid hierna de saus van de verse basilicum, 1/2 ui, 1/2 kopje olijfolie, de gekneusde witte peper en de 2 teentjes knoflook en voeg deze toe aan de jus.
6. Voor het serveren van de rollade maakt u de saus af met 1/8 liter room.
7. Voeg vervolgens een paar verse takjes basilicum toe.

Lekker met: broccoli, stoofpeertjes en aardappelkroketjes.

Gegrilde biefstuk met vlees van Hoeve Ravenstein

1 persoon

Benodigdheden:

- 200 gram biefstuk van Hoeve Ravenstein
- 200 gram krielaardappelen
- 30 gram Pecorino kaas
- 2 eetlepels crème fraîche
- Paprika (rood, groen, geel)
- Rode ui
- Tijm
- Rozemarijn
- Bieslook
- Zout en peper
- Knoflook
- Olijfolie

Bereiding:

Bieslook Crème Fraîche
Snijd de bieslook fijn en roer dit door de crème fraîche heen. Naar smaak peper en zout toevoegen.

Krielaardappelen
Was de aardappelen goed zodat er geen zand meer aan zit en droog het af. Snijd de aardappel in met een mes. Meng 200ml olijfolie, rozemarijn, tijm, knoflookpuree, peper en zout mengen door elkaar. Laat dit ongeveer 15 minuten staan. Leg de aardappels op een bakplaat met de inkeping naar boven. Bestrijk de aardappels met het mengsel olijfolie en stop dit in de oven voor 20-30 minuten op 180 graden.

Kaaskoekje
Rasp de kaas. Leg de geraspte kaas op bakpapier. Des te meer kaas, des te groter de koek. Doe dit ongeveer 8 minuten in de oven op 200 graden. De kaas moet gesmolten zijn. Laat het afkoelen en als het geheel hard is, kan het gebroken worden als een koekje.

Salsa
Snijd de paprika's en de ui in fijne blokjes. Neem een pannetje en verhit hier een scheutje olijfolie in. Zet de uitjes even aan en voeg dan de paprika's toe. Voeg naar smaak peper en zout toe en laat het geheel ongeveer 10 minuten garen op laag vuur. Wel blijven roeren!

Biefstuk grillen
Zet de grillpan op hoog vuur! Als deze heet is smeer je de biefstuk in met olijfolie en leg het op de grill. Rood: +/- 5 minuten, medium: +/- 7 minuten, doorbakken: +/- 10 minuten.

Presentatie
Serveer de aardappelen in het midden van het bord en doe hier de kruiden crème fraîche overheen. Leg de biefstuk op de aardappelen. Doe de salsa op en om de biefstuk heen als saus. Maak de presentatie af met het kaaskoekje!