

Plat

Parmentier van ossenstaart met witloof en aardappelpuree

Foto



Wie - Wanneer

Rudy en Carl – 28 januari 2019

Nodig

- Ossenstaart 4 st
- Sjalotten 10 st
- Selder 2 st
- Witte wijn 1 glas
- Bruine fond 3 l
- Look 1 bol
- Tijm
- Laurier
- Witloof 15 st.

- Sinaasappel 3 st
- Oude balsamico 1/2 glas
- Aardappelen 3 kg
- Waterkers 2 bussels
- Pezo
- Nootmuskaat
- Boter 1/2 kg
- Melk 300 ml

Bereiding en presentatie

Ossenstaart aankleuren in kookpot.

Voeg 5 gesneden sjalot, wortel en selder toe en bak mee.

Blus met witte wijn en zet het vlees onder met bruine fond en voeg tijm, look en laurier toe.

Plaats de kookpot +- 3 uur onder deksel in de oven op 150 gr tot het vlees van het bot valt.

Snipper de 5 overige sjalotten fijn en stoof aan in boter.

Voeg de jus toe en laat inkoken.

Verwijder ondertussen het vlees van het bot en als de saus de gewenste dikte heeft voeg dan het vlees toe en breng op smaak met pezo.

Snijd het witloof overlangs in twee en braiseer in de pan met een klontje boter.

Blus met sinaasappelsap en laat volledig uitkoken en voeg dan balsamico toe.

Karamelliseer.

Kook de aardappel en maak puree.

Vul een dreseerring met puree dan met witloof en vervolgens met de ossenstaart en giet de saus rond de ring.

Versier met wat waterkers.