

Plat

Reeget met wintergroenten, pastinaakpuree en rodewijn saus

Door

Carl en Rudy op 27/01/2020

Foto



Nodig

Reegeit 200 gr per persoon

Wortel 20 st

klein spruitjes 20 st

raapjes 5 st

aardappel 15 st

pastinaak 4 st

zilveruitjes 1 zakje diepvries

Boter

Pezo

Pastinaakchips

1/2 pastinaak

Paprikapoeder

Zout

Wijnsaus

Wildfond 4 potjes

Rode wijn 1 fles

Laurier 4 blaadjes

Thym 4 takjes

Look 2 tenen

Chalotten 4 st

Balsamico azijn

Boter

Olijfolie

Pezo

Pastinaak puree

Kook de aardappelen en de pastinaak in gezouten water en pureer met een beetje kookvocht en breng op smaak

Pastinaak chips

Snij de pastinaak in slierten of in schijfjes

Meng olijfolie met paprikapoeder en hussel de pastinaak hierdoor schik op een bakpapier en plaats in de oven en laat afkoelen.

Rode wijn saus

Fruit de chalot en de look aan in boter voeg rode wijn , wildfond en een scheut balsamico toe ,voeg daarna thym en laurier toe, laat de saus inkoken en haal door een zeef,

Bind de saus met koude boter en wat maizena en breng op smaak met pezo.

Groenten

Maak de groenten schoon en bak ze samen in een steelpan met boter breng op smaak met pezo (wortel kan men nog glaseren met honing en eventueel wat thym.