

11/09/2023

Plat

Peter Tim en Thierry

Reebokfilet met

- millefeuille van aubergine en geitenkaas
- rozemarijn
- chimichuri
- zoete aardappel



Puree

Zoete aardappel koken, puree van maken en zelfde kruiden als in het ganse gerecht toevoegen.

Chimichurri

1 sjalotje

1 rode puntpaprika

Halve rode peper, zonder zaadlijsten

1 teentje look

1/2 bos peterselie

1/2 bos bladpeterselie

Handvol verse oregano

Handvol basilicum

3 el rode wijnazijn

10 cl olijfolie

Fleur de sel

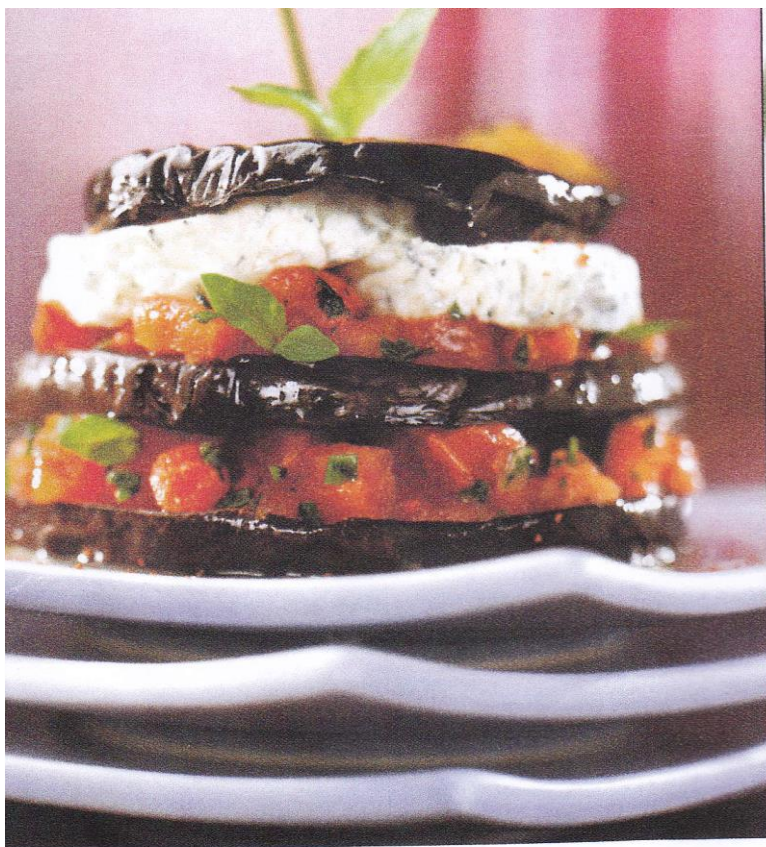
Bereidingswijze

De zaadlijsten van de puntpaprika en de rode peper verwijderen en super fijn snijden.

Sjalotje en look fijn versnipperen.

De kruiden plukken en fijn snijden.

Meng alle ingrediënten met de olijfolie en rode wijnazijn en kruid bij naar wens.



Millefeuilles d'aubergine

Facile - Économique

Préparation : 30 min - Cuisson : 25 min

Pour 4 personnes

2 aubergines
4 tomates charnues
2 poivrons rouges
2 gousses d'ail pressées
180 g de feta aux herbes de Provence
6 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 bouquet de basilic
sel, poivre.

- ◆ Glissez les poivrons sous le gril du four 15 min jusqu'à ce que la peau cloque et noircisse. Pelez et épépinez-les, détaillez-les en petits carrés.
- ◆ Ébouillantez les tomates, pelez puis épépinez-les. Taillez-les en petits dés, salez-les et faites-les dégorger durant 20 min dans une passoire.
- ◆ Égouttez les tomates, mélangez-les avec les poivrons, l'ail pressé, le basilic ciselé et 3 cuil. d'huile. Poivrez.
- ◆ Taillez les aubergines en 6 rondelles. Déposez-les sur une plaque huilée. Arrosez d'huile et dorez-les 5 min par face sous le gril du four. Salez, poivrez.
- ◆ Montez les millefeuilles sur assiettes en alternant la concassée de tomates et la feta entre 3 rondelles d'aubergine. Servez à température ambiante.

Bien grillées

Ne placez pas les rondelles d'aubergine trop près de la rampe du gril afin qu'elles cuisent et dorent sans noircir.

Reefilet sous vide

Mooi opkuisen.

Licht insmeren met boter. Peper opdoen.

Look schijfjes opleggen.

Takje rozemarijn bij in zakje steken. Geen zout.

Vacumeren ieder stuk apart.

70 minuten op voorgeschreven 53 graden. Ik stel 50 voor.

Na vacuüm aanbakken op hoog vuur en gaarheid controleren met thermometer.

Even laten rusten in zilverpapier.

In medaillons snijden saus er naast doen en fleur de sel opdoen.