

CHATEAUBRIAND DOORDEWEEKS

IN DE BOX

DAG 1

MAISKIP

- Maiskip in braadzak (70 min oven 160 graden)
- Pommes Gratin (laatste 25 min erbij in oven)
- Griekse salade (serveer vers in bak)

DAG 2 sous vide

KALFSBRAADWORST

- Kalfsbraadworst met kalfjus
- Aardappelen gekookt
- Bloemkool in bechamelsaus

DAG 3 sous vide

RUNDVLEES - BORDELAISE SAUS

- Rundvlees gestoofd in bordelaisesaus, champignons, wortelen & sjalotten
- Aardappelpuree met truffel
- Gestoofde appelen in mangosaus

SOUS

2 PS.

3 DAGEN ETEN

Bereidingstijd:
35 min


"BON APPÉTIT"

BENODIGDHEDEN

- Schaar
- Pan
- Oven
- Opscheplepel
- Scherp mes
- Tang

ALLERGENEN

Melk 

Gluten 

Mosterd 

INSTRUCTIES

DAG 1

MAISKIP

- Verwarm de oven voor op 160 graden.
- Doe de maiskip (inclusief braadzak) in de oven voor 70 minuten.
- De laatste 25 minuten mag de aardappelgratin ook in de oven.
- Serveer de Griekse salade vers.



DAG 2

KALFSBRAADWORST

- Zet een pan met kokend water op middelhoog vuur.
- Verwarm hierin de kalfsbraadworst & de aardappelen gedurende 20 minuten.
- Doe de laatste 15 minuten ook de bloemkool in bechamelsaus in het waterbad.



DAG 3

RUNDVLEES - BORDELAISE SAUS

- Zet een pan met kokend water op middelhoog vuur.
- Verwarm hierin het rundvlees & de aardappelmousseline met truffel gedurende 20 minuten.
- Doe de laatste 10 minuten ook de appels in mangosaus toe aan het waterbad.

