

CHATEAUBRIAND

DOORDEWEEKS - HOLLANDS



SOUIS

IN DE BOX

DAG 1

PROCUREUR ZUIDERZEE

VARKEN

- 2 plakken procureur in mosterd jus.
- Gekookte kriel aardappelen.
- 3 stuks witlof (rauw gekookt).

DAG 2

RUNDERSUKADE

- Sucade Aberdeen angus beef - gestoofd in runderjus.
- Andijviestamppot met spekjes.

DAG 3

OOSTENSTAARTSOEP

- Ossenstaartsoep met ossenstaart vlees rijk gevuld.
- Stokbrood.
- Zeezoutboter.

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

PROCUREUR ZUIDERZEEVARKEN

- Zet een pan met kokend water op middelhoog vuur.
- Verwarm hier de plakken **procureur in mosterdjus** sous vide op (nog in het plastic direct in het water).
- De gekookte aardappelen mogen ook sous vide bereid worden.
- Voeg eventueel nog peper en zout toe aan de aardappelen
- Bak de witlof in een bakpan met boter, peper & zout.
- Bak de witlof gedurende 3 minuten op zijn kant.



DAG 2

RUNDERSUKADE

- Zet een pan met kokend water op middelhoog vuur.
- Verwarm hierin de Aberdeen runderstoof & de andijviestampot sous vide op (nog in het plastic direct in het water).
- Laat het eten voor 15 minuten in het sous vide bad.



DAG 3

OSSENSTAARTSOEP

- Verwarm de soep gedurende 20 minuten in een pan op middelhoog vuur.
- Bestrijk het rustieke **stokbrood** met wat water en doe deze in de oven voor 10 minuten op 200 graden.
- Laat de **zeezoutboter** op kamertemperatuur komen.

