

Gestoofde reebout, paddenstoelen-truffelravioli, groene asperges en champignonsaus met truffel

Vorbereiding (zie ook video)

1. Haal alle ingrediënten uit de koeling.
2. Zet het vuur onder de pan met heet water heel zacht of uit zodat het water niet meer kookt.
3. Leg de vacuumzakken met de ree en de ravioli in het hete water. Deze zullen na ongeveer 10 minuten voldoende warm zijn (bij meerdere vacuümzakken voor meer personen zal dit langer moeten).
4. Verwarm de diepe borden voor in de oven bij lage temperatuur of in heet water.

Bord opmaken

1. Leg een ronde steker in het midden van het bord (de steker kan je eventueel met aluminium zelf maken. Gebruik een rond glas als mal waar je de folie omheen spant).
2. Knip de vacuumzak met de ree open en schep een flinke eetlepel in de steker en stamp licht aan.
3. Knip de zak met de ravioli open terwijl je zorgt dat deze rechtop blijft zodat de saus er niet uitloopt.
4. Haal met een lepel de ravioli uit de zak en leg op de ree.
5. Haal 2 aspergestukken uit de zak en leg kruislings op de ravioli.
6. Giet de champignon-truffelsaus vanuit de zak voorzichtig over het gerecht. Zie de video.

SOUS

connoisseurs



Stouf van ree



Ravioli, asperge, champignon-truffelsaus