

Luxe diner Huize Veld

Huize Veld (Jelle, Thomas en Wout)



60 minuten



Ede-West



831 Kcal



oven

Ingredienten (5p)



900 gr. groene asperges



6 mooie biefstukjes



3 teentjes knoflook



3 sjalotjes



2 pak hasselback aardappels



400 gr. champignons



500 ml slagroom



croma bakboter

Zo stelt de techneut het samen

1. Zet de asperges met de kont een halfuur in het water.
2. Snijd de champignons in stukjes.
3. Verwarm de oven voor op 200 graden.
4. Bereid de aardappelen volgens recept op de verpakking.
5. Pleur de slagroom en champignons in een pannetje op het vuur, gooi er een paar naast.
6. Blijf mooi roeren en voeg een beetje peper toe.
7. Snipper de sjalotjes en de knoflook.
8. Smelt wat bakboter in een grote koekenpan en fruit de ui en de knoflook.
9. Voeg de groene asperges toe en grill deze mee.
10. Dep de biefstuk droog met 4-laags toiletpapier.
11. Voeg wat paneermeel toe aan het slagroom-champignon-pannetje om het te binden.
12. Bak de biefstuk in Croma bakboter.
13. Draai de biefstuk met een mes en strooi er peper en zout over.
14. Proef even of de asperges al goed zijn.
15. Haal de biefstuk uit de pan en wikkel hem in aluminium-folie en laat hem even rusten.
16. Haal de aardappels uit de oven.
17. Maak een mooi bordje op.

Dit zegt Louis:

Voor de techneut met de volle portemonnee, of medewerker van de Jumbo, heeft huize Veld een culinair hoogstandje in petto. Dit Michelinrestaurant is bijzonder gesitueerd in een woonwijk ergens in "Ede".

