



WAGYU MET ASPERGES EN SAUS VAN MORILLES EN DASLOOK

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

- 1 kg wagyubavette
- 80 g daslook
- 20 g peterselie
- 50 g walnoten
- ½ rode peper
- 75 g Parmezaanse kaas
- Snuijfe zeezout
- Sap van ½ limoen
- 50 ml olijfolie

voor de asperges

- 8 witte asperges
- Olijfolie
- Boter

Voor de saus morilles

- 50 g morilles
- 2 dl madeira
- 2 dl kippen fond
- 1 dl room

BEREIDING

- Rooster de walnoten gedurende 5 min in een droge pan.
- Rasp de Parmezaanse kaas.
- Verwijder de zaadjes en zaadlijsten uit de rode peper.
- Doe vervolgens de daslook, peterselie, walnoten, kaas, rode peper en zout in de keukenmixer.
- Zet de mixer aan en giet voorzichtig het limoensap en de olijfolie erbij.
- Mix alles mooi tot een homogene pasta.

Asperges

- Schil de asperges en snijd ze in stukken van 5 cm, snij deze vervolgens nog een aantal keer door in de lengte.
- Bak vlak voor het serveren de asperges in de lijfolie goudbruin, voeg na het kleuren van de asperges een klontje boter toe en laat op een laag vuurtje garen.

Saus

- Borstel de morilles en spoel kort onder koud water.
- Fruit de morilles aan in een beetje boter en blus met de madeira.
- Als de madeira volledig is verdampt voeg je de room en kippenfond toe, laat alles 30 sec. inkoken tot de gewenste dikte.

Wagyu

- Verwijder eventuele vliesjes van de bavette.
- Kruid met peper en zeezout
- Grill de bavette aan beide kanten mooi bruin.
- Laat de bavette na het grillen 5 min rusten onder aluminium folie.