



BROODJE WAGY ROSBIEF MET TRUFFEL EN DUXELLE

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

- 4 witte broodjes
- 100 g Fontina kaas
- Rucola salade

Rosbief

- 300 ml Extra virgin olie
- 400 g Wagyu
- 1 soeplepel rozemarijn en tijm fijngehakt
- 2 teentjes look
- 1/2 theelepel zwarte peper

Champignon duxelle

- 50 g champignon de paris
- 1 theelepel rozemarijn en thijm fijngehakt
- 50 ml olijfolie

Aardappel zure room

- 100 g belle de fontenai aardappel
- 200 g zure room
- 5 g zwarte truffel gehakt.

BEREIDING

Vlees

- Marineer het vlees met tijm, rozemarijn en olijfolie, overnacht afgedekt in de koelkast.
- Verwarm de oven voor op 220°C en bak het vlees gedurende 20 min. in de oven tot kern temperatuur van 55°C.
- Laat het vlees 20 min. rusten en snijd het vervolgens in dunne plakjes.

Duxelle champignons

- Verwarm de oven op 190°C
- Vermeng de champignons samen met tijm, look, rozemarijn en ½ van de olijfolie.
- Plaats alles in de oven gedurende 20 min.
- Mix alles samen in een blender samen met de overige olijfolie.

Aardappel zure room en truffel

- Kook de aardappelen in de schil gedurende 25 min. in gezouten water.
- Giet af en verwijder de schil van de aardappelen.
- Pureer de aardappelen en voeg de overige ingrediënten toe.
- Werk af met peper en zout.

Afwerking

- Verwarm de grill op hoge temperatuur.
- Bedek de bodems met duxelle, vlees en kaas.
- Plaats vervolgens onder de grill zodat de kaas gesmolten is.
- Bedek de bovenzijde met aardappel salade en rucola.