



Rundertournedos met aspergekroon en Lutosa Aardappelpoffertjes

Ingrediënten (voor 4 personen)

- § 4 rundertournedos
- § 1 kg Lutosa Aardappelpoffertjes
- § 16 witte asperges
- § 16 groene asperges
- § 4 uien
- § 5 dl rode wijn
- § 3 dl balsamicoazijn
- § 250 g suiker
- § groen van prei
- § een bosje koriander
- § een streepje olijfolie
- § zout en peper
- § 50 g boter

Vorbereiding

Schil de asperges. Schil en versnijdt de ajuin in fijne plakjes. Doe de rode wijn, de azijn en de suiker in een pot en zet op hevig vuur. Voeg er de ajuin aan toe en laat koken. Laat 30 minuten op een zacht vuurtje sudderen. Kook de asperges in een kleine hoeveelheid kippenbouillon die u vooraf aan de kook hebt gebracht. Verwijder de asperges wanneer ze halfgaar zijn. Profiteer van de kokende fond om het groen van de prei in te blancheren. Doe wat boter in een pan en bak het vlees naar wens aan. Laat in een andere pan de asperges even bakken in een streepje olijfolie. Let erop dat de asperges beetgaar blijven. Kruid bij. Neem de diepgevroren Lutosa Aardappelpoffertjes en bak ze een eerste keer 2 minuten in frietvet van 180° C. Vergeet niet ze even op te schudden. Laat ze opnieuw in het frietvet en blijf ze opschudden tot ze zwellen. Haal ze uit de olie, laat ze uitlekken en bestrooi ze met zout. Voor de afwerking legt u de ajuin met balsamicoazijn in het midden van het bord. Plaats de tournedos boven op de ajuin en schik de witte en groene asperges afwisselend in kroonvorm rond het vlees. Verbind de aspergekroon met de groene preislierten. Doe een flinke klomp boter in het ajuinsap dat u ondertussen weer op het vuur hebt geplaatst. Doe de saus over het bord. Werk af met wat ajuin op het vlees. Serveer de Lutosa Aardappelpoffertjes op een apart bordje of op het bord zelf en versier met koriander.

