PASTINAAK CRME MET GEGRILDE WORTEL, RIB-EYE EN RODE WIJN SAUS



Eetmoment: Diner
Behoefte: Makkelijk, Luxe
Soort: Vlees

Luxe eten en dit binnen 30-40 minuten op tafel? Het kan! Deze week staat er daarom een pastinaak crème met gegrilde wortel op menu. Uiteraard met een heerlijk stuk rib-eye met een veel te lekkere rode wijn-saus. Je tafelgasten gaan geïmponeerd worden, dat is iets wat zeker is. Een smaakvol gerecht die door de geroosterde pastinaak en knoflook een andere smaak krijgt, dan je gewend bent. Heerlijk! De bijpassende Syrah wijn vind je uiteraard in onze winkel van Fat Baron.
Benodigdheden voor 2-3 personen

Pastinaak crème:
- 600 gr. pastinaken, geschild
- 4 tenen knoflook
- 75 ml. slagroom
- 2 el. boter
- 2 el. olijfolie
- 1 el. tijm, fijngesneden
- Zout en peper naar smaak

Rode-wijn saus
- 250 ml. rode wijn (Syrah)
- 250 ml. runderbouillon
- otje
- es tijm
- maïzena

- Water
- Peper en zout

Overig
- 400 gr. rib-eye
- 8 bospenen

Bereiding:

1) Verwarm de oven voor op 200 graden. Maak de pastinaken schoon en schil ze zoals je normaal gesproken ook bij een wortel doet. Snijd ze vervolgens in blokken van 2 bij 2 cm en leg ze op een bakplaat bekleed met bakpapier. Doe er 4 tenen knoflook in schil bij en een ruime scheut olijfolie eroverheen. Bestrooi met peper en zout en zet de bakplaat in de oven. Bak de pastinaken voor zo'n 30 minuten.

2) Maak ondertussen de wortels schoon en schil deze ook. Haal na 10 minuten de bakplaat met pastinaak uit de oven en leg de wortels ernaast. Besprenkel met wat olijfolie, peper en zout en zet de bakplaat voor de resterende 20 minuten in de oven.

3) Snijd het sjalotje fijn en fruit deze in wat boter in een steelpannetje aan. Doe de twee takjes tijm erbij en fruit deze even kort mee. Voeg vervolgens de rode wijn toe en breng dit zachtjes aan de kook. Zodra de wijn voor de helft is ingekookt, schenk je de bouillon erbij. Breng ook dit opnieuw aan de kook voor zo'n 5 tot 7 minuten. Doe in een apart schaaltje de maïzena en water bij elkaar en roer goed door, totdat er geen klontjes meer in zitten. Doe dit bij de wijn saus, zodat deze mooi indikt. Na 20 minuten in totaal zou de saus klaar moeten zijn.

4) Bestrooi de rib-eye ruim met zout en peper. Verwarm twee eetlepels roomboter en een klein scheutje olijfolie in een hitte bestendige koekenpan. Doe de rib-eye steak in de koekenpan en bak deze voor 2 minuten en 30 seconden per kant. De steak zou met dit gewicht ruim 2,5 cm dik moeten zijn. Na 2 minuten en 30 seconden draai de de rib-eye om en doe je een extra klontje roomboter erbij. Houd de pan schuin en bestrijk de rib-eye constant met de boter voor de resterende 2 minuten en 30 seconden. Het vlees moet bij een kerntemperatuur van 48 graden eraf voor medium rare. Dat bereik je met deze bereidingstijd. Laat het vlees voor 10 minuten rusten, voordat je het aansnijdt.

5) Doe de geroosterde pastinaken, geroosterde knoflook, tijm, boter en slagroom in een blender en pureer de creme soepel. Wil je hem rustiek houden? Doe dan wat minder slagroom erbij. Wll je hem nog dunner? Doe er dan wat meer bij. Doe dit naar eigen smaak.

6) En het bord kan worden opgemaakt! Doe een goede schep pastinaakcrème op het bord en veeg met je lepel deze over het bord, zodat je een mooie streep krijgt. Doe er een aantal rib-eye plakjes bij en bedruip deze met de rode-wijn saus. Doe er drie geroosterde wortels bij en genieten maar.

7) Eetsmakelijk.

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? De Fat Baron Shiraz (https://www.debigondier.nl/products/fat-baron-shiraz) is absoluut een heerlijke, bijpassende wijn.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.