

RECEPT VAN DE MAAND

NOVEMBER

**REEBIEFSTUK, SPEK, KNOLSELDERIJ,
WITLOF, BLAUWSCHIMMELKAAS, ROOM**

**WIJN: CASA ERMELINDA, SANDSTONE
CASTELÃO/SHIRAZ, SETÚBAL, PORTUGAL**



RECEPT VOOR
4 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

Voor de reebiefstuk:

4 reebiefstukjes
8 plakken ontbijtspek
Saté prikkers
Peper en zout

Voor de knolselderij:

1/4 knolselderij
Klont boter
1 volle eetlepel crème fraîche
Snufje gemalen komijn
Peper en zout
Aluminiumfolie

Voor de witlof:

3 stronken witlof
1/2 ui, gesnipperd
Scheut slagroom
Olijfolie
Nootmuskaat
Peper en zout

Voor de presentatie:

Klont roomboter
4 plakken blauwschimmelkaas
4 el gehakte, vers gebrande
paranoten

BEREIDING

Voor de reebiefstuk:

Bestrooi de biefstukjes met peper en zout. Wikkel om de biefstukjes plakjes ontbijtspek en zet vast met een saté prikker. Dek af en zet weg in de koeling.

Voor de knolselderij:

Zet de oven op 200 graden. Schil de knolselderij en snij in blokjes. Bestrooi deze met wat zout en pak ze in de aluminiumfolie. Ze moeten volledig ingepakt zijn. Leg in de oven en kijk na een kwartier of de blokjes gaar zijn. Zo niet, laat ze nog even afgedekt verder garen. Als de knolselderij gaar is, schep je ze over in een ruime kom of pan. Voeg de boter toe en de crème fraîche. Stamp tot een gladde puree. Zet weg en warm kort voor de presentatie op.

Voor de witlof:

Snij de stronken doormidden in de lengte. Snij dan het harde hart uit de halve stronken. Snij daarna de stronken in fijn, ongeveer 2 mm. Verhit een scheutje olijfolie in een wokpan. Bak de ui aan. Als die begint te kleuren kan de witlof erbij. Bak kort door. Blus af met een scheutje room en laat kort inkoken. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.

Voor de presentatie:

Bak de biefstukjes in roomboter goudbruin. Pak ze luchtig in aluminiumfolie en laat 10 minuten liggen. Verhit de knolselderij en de witlof. Maak het bord op, leg een plak blauwschimmelkaas op de biefstuk en strooi een lepel gehakte paranoten over de knolselderij puree.

Schenk de Sandstone Castelão Shiraz erbij, op 16 graden.

Prosit! Ab Tamis, chefkok van De Wijnproevers.

