

# Bavette met sjalotten-mosterdsaus

Een lekkere frisse steaksaus op basis van sjalotten en citroen.

De zuren zijn een subtiel tegenwicht voor de volvette botersaus. De bavette krijgt u gevacumeerd mee, samen met onze huisrub, een takje verse tijm en twee plakjes verse knoflook. Kortom: alles wat u nodig heeft voor een deze ultieme feestelijke steak op de BBQ (of gewoon in de koekenpan).

## Ingrediënten (4 personen)

### Vlees

800 gram bavette: dikke gedeelte, gelijkmatig gekruid, minimaal 1 dag vacuüm gemarineerd.

### Saus

300 gram verse gesneden sjalottenringen  
50 gram roomboter  
sap van 2 citroenen  
3 dl runderfond  
1 eetlepel graanmosterd (of grove mosterd)  
2 dl koksroom  
grof zeezout

## Bereiding vlees

### BBQ

Zorg voor een maximaal hete barbecue. Smeer het rooster in met een beetje olijfolie. Dep de gemarineerde steak droog met keukenpapier en laat minimaal 1 uur op kamertemperatuur komen (langer mag ook). Grill de hele bavette op de gloeiendhete barbecue, 5 minuten aan beide zijden, tot mooi rood of rosé.

### Koekenpan

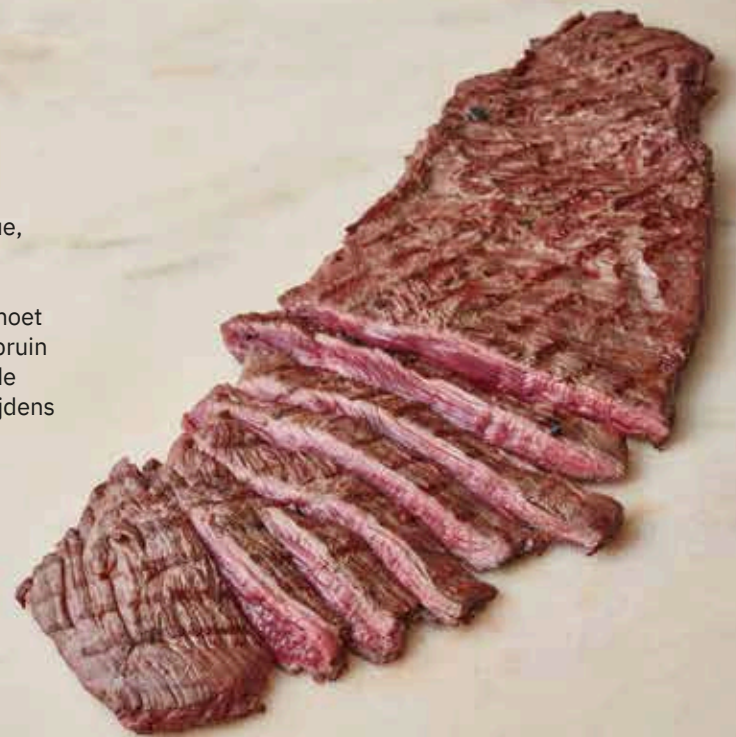
Verhit een koekenpan met flinke klont boter op hoog vuur en laat uitbruisen. De boter moet kleuren, het schuim moet wegtrekken. Bak de bavette aan één zijde in 4 minuten goudbruin voor een rare-resultaat (5 minuten voor medium-rare, 6 minuten voor medium). Draai de steak om met een tang en bak nog eens 3 minuten (of langer). Beweeg de steaks niet tijdens het bakken. Laat het vlees enkele minuten rusten in de koekenpan.

### Snijden

Bavette heeft een lange draad. Voor extra malsheid snijd je altijd dwars op de draad. Trancheer het vlees in mooie gelijkmatige dunne plakjes. Dus nóóit met de draad mee snijden.

### Serveren

Dresseer de dungseden plakjes bavette op een bord met de saus apart. Lekker in combinatie met gebakken aardappelen of friet en een zomerse salade.



## Bereiding saus

- Smelt boter in een (saus)pan.
- Smoor de sjalottenringen gedurende

20 minuten gaar op halfhoog vuur.

- Voeg de runderfond toe en het citroensap. Laat op hoog vuur inkoken tot een saus.
- Als de gewenste sausdikte is bereikt, voeg de graanmosterd toe.
- Proef en voeg eventueel nog extra mosterd toe.
- Voeg de koksroom toe en laat de saus verder inbinden.
- Op smaak brengen met grof zeezout.

Houd de saus warm op zeer laag vuur.



# Cocq au Vin

Tijd nemen. Rustig laten sudderen. Samen genieten.

## Ingrediënten

4 Maïs-scharrelkipbouten, Label Rouge  
150 g gerookte spekjes  
2 uien, grof gesneden  
2 teentjes knoflook  
250 g kastanjechampignons  
2 wortels in plakjes  
1 el bloem

Lekker om erbij te serveren:

- Basmatirijst
- Naanbrood
- Verse koriander

## Bereiding gerecht

Dep de kip droog en breng royaal op smaak met zout en peper. Verhit boter of olie in een braadpan en bak de kip rondom goudbruin. Haal uit de pan en zet apart.

Bak in dezelfde pan de spekjes krokant. Voeg ui, knoflook, wortel en champignons toe en bak rustig aan tot ze licht kleuren. Strooi de bloem erover en roer goed door

Blus af met de rode wijn en voeg de bouillon, tijm en laurier toe. Leg de kip terug in de pan en laat het geheel met de deksel schuin op de pan circa 60–75 minuten zachtjes sudderen, tot het vlees mals is en bijna van het bot valt

Proef de saus en breng indien nodig verder op smaak. Serveer met romige aardappelpuree of knapperig brood om de rijke saus mee op te nemen.



# Zelf lamscurry maken

Wij maken een beginnetje, doet u de rest.

## Ingrediënten

*Wat heeft u zelf nog nodig:*

- 1 knoflookteen
- 1 sjalot
- Lamsbouillon (ongeveer 200–300 ml)
- Een scheut witte wijn
- Eventueel aardappelzetmeel (om de saus te binden)

Lekker om erbij te serveren:

- Basmatirijst
- Naanbrood
- Verse koriander

## Bereiding gerecht

Voor onze lamscurry gebruiken wij grove stukken stoofvlees van de lamsnek. Dit malse vlees marinieren wij in onze eigen kerriemarinade met olijfolie, verse uienringen, kardemom, zwarte peper, komijn, gember, koriander en kruidnagel.

Fruit thuis eerst een knoflookteen en een sjalot in de pan. Voeg daarna het gemarineerde vlees toe en blus af met lamsbouillon en een scheut witte wijn. Laat het geheel vervolgens ruim een uur zachtjes stoven met de deksel op de pan.

Is de saus nog wat dun? Dan kunt u een klein beetje aardappelzetmeel toevoegen. Zo ontstaat een heerlijke, rijke kerriesaus met diepe smaak.

