

Runder zijdelende met roquefort-walnotenboter en pepersaus

Datum:	10-10-2005
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Peter Smeets
Aantal personen:	6

Ingrediënten:

walnotenboter:
- 2 klein gesneden sjalotjes
- 75 boter
- 150 gram roquefort
- 2 eetlepels fijngehakte walnoten
- 1 eetlepel fijn geknipte bieslook
- vershoudfolie

pepersaus:
- 3 sjalotjes
- 2,5 dl gevogeltefond
- 2,5 dl slagroom
- 75 gram boter
- 2 eetlepels rode pepers naar smaak
- 0,5 dl cognac
- 100 gram koude boter

zijdelende:
- 600 gram runderzijdelende aan een stuk
- 1 kg krieltjes
- arachideolie
- 200 gram haricotsverts
- 1 grote wortel in brunoise

Bereidingswijze:

walnotenboter:
Meng in een kom 50 gram boter,de kaas,de gehakte walnoten en de bieslook. Smoor de fijn gesneden sjalotjes in 25 gram boter en schep ze door het kaas-botermengsel. Breng op smaak met peper en zout. Laat het geheel wat afkoelen en rol het in de folie tot een wordt en laat tot gebruik, opstijven in de koelkast.

pepersaus:
Snij 100 gram boter in blokjes en zet in de koeling. Smoor de sjalotjes in 75 gram boter en blus af met cognac en de fond laat inkoken tot een stroperige saus.Voeg de room toe, laat inkoken,voeg de pepers toe,en laat deze even mee warmen. Breng op smaak met peper en zout en voor het opdienen monteren meet 100 gram koude boter.

Krieltjes in arachideolie goudbruin bakken en zouten. Maak de boontjes schoon en snij in stukken van ca 4 cm. Snij de wortel in brunoise. Blanceer de groenten afzonderlijk. Kort voor uitserveren in de wok samen opbakken.

zijdelende:
Vlees uit verpakking halen en zonodig in ronde vorm duwen, eventueel opbinden met touw. Een half uur voor uitserveren, de runder zijdelende zouten en peperen en in 5 minuten rondom aanbakken.

Dan aan elke kant nog 5 minuten bakken. Vlees uit pan halen, in alu-folie pakken en in de oven op 50 graden ca 15 minuten laten rusten.

Uitserveren:
Snij de lende in tranches en verdeel over de borden, leg een plakje walnotenboter erop. Nappeer met de saus en rangschik de groenten en krieltjes eromheen.