

Entrecote met rode-wijnkaramel, gepofte knoflook, friet en haricoverts

Datum:	17-03-2008
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Peter Smeets
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Entrecote met rode-wijnkaramel, gepofte knoflook:

- 10 eetlepels (olijf)olie
- 4 bolletjes knoflook
- 2 zakjes (20 g) verse Provencaalsekruidenmix
- 2 sjalotjes
- 1 fles volle rode wijn
- 1 pot vleesfond (380 ml)
- zwarte peper (versgemalen)
- 6 eetlepels sherry
- 4 eetlepels suiker
- 150 g carbonarareepjes (pakje ca. 185 g)
- 8 entrecotes (a 150 g)
- zeezout

Friet:

- 2 kilo aardappels
- zout
- olie om te frituren

Haricoverts:

- haricoverts

Bereidingswijze:

Entrecote met rode-wijnkaramel, gepofte knoflook:

Oven voorverwarmen op 200 graden of gasovenstand 4. Ovenschaaltje invetten met olie. Bollen knoflook in schil er inzetten. In elke bol takje rozemarijn steken. 2 eetlepels olie erover scheppen. In oven bollen in ca. 30 minuten gaar poffen. Sjalotje pellen en fijn snipperen.
In wijde pan 1/2 eetlepel olie verhitten en sjalotje ca. 2 minuten fruiten. Wijn, fond, tijm, peterselie, Provencaalsekruidenmix en peper toevoegen, aan de kook brengen. Op hoog vuur in 20 à 30 minuten tot ca. 1/3 deel inkoken. Vocht boven steelpan door zeef schenken. Sherry en suiker erdoor roeren en ca. 10 minuten zacht laten pruttelen. In droge koekenpan carbonarareepjes in ca. 3 minuten knapperig bruinbakken. Op keukenpapier laten uitlekken. Bewaar bakvet. Knoflook pellen. Ris rest van rozemarijn van takjes. Knoflookteentjes, 1 eetlepel rozemarijnnaaldjes, 2 eetlepels rode-wijnkaramel, zout en peper in kom door elkaar scheppen.
Ca. 30 minuten van tevoren entrecotes uit koelkast nemen. In koekenpan vet van carbonarareepjes met 1,5 eetlepel olie verhitten. Entrecote in 6 à 7 minuten bruin en van binnen rosé bakken. Rode-wijnkaramel zachtjes opnieuw verwarmen. Entrecotes op borden leggen. Bestrooien met zout en peper, knoflookteentjes en vleesreepjes erop scheppen. Rode-wijnkaramel rond entrecotes

druppelen. Garneer met rozemarijn.

Friet:
Aardappels schillen en wassen. Aardappels in lengte in plakken van ca. 1 cm dik snijden. Plakken in lengte in repen van ca. 1 cm dik snijden. Patat in ruim water wassen. Patat ca. 10 minuten in bak met vers koud water leggen. Patat in vergiet laten uitlekken en droogdeppen met keukenpapier. Dienblad of bakplaat bedekken met dubbele laag keukenpapier. In frituurpan olie verhitten tot ca. 140 graden. Patat in 3 porties 6 à 8 minuten gaar, maar niet bruin bakken, patat af en toe omschudden. Patat uitspreiden op blad en laten afkoelen.
Frituurolie verhitten tot 180 graden. Patat in 3 porties in 2 à 4 minuten goudbruin bakken, af en toe omschudden. Vergiet bekleden met keukenpapier en patat op keukenpapier laten uitlekken. Patat overdoen in schaal en bestrooien met zout.

Haricoverts:
Haricoverts schoonmaken,wassen en koken en als groente erbij serveren.