



# Tournedos du Quinn met gebakken rijst en okersla

Datum: 10-02-2003  
Type gerecht: Hoofdgerecht  
Samengesteld door: Quinn Warmerdam  
Aantal personen: 8

## Ingrediënten:

### **Gebakken rijst:**

- 400 gr. Basamati rijst
- 2 eieren
- 5 el olie
- 2 teentjes knoflook
- 1 ui
- 2.5 stelen bleekselderij
- 2.5 el dunne sojasaus
- zout
- peper
- 1 tl suiker
- 0.5 tl dikke sojasaus

### **Saus (vlees):**

- 120 gr. Champignons
- 1.5 eetlepel arachideolie
- 2 sjalotjes
- 2 teentjes knoflook
- 2 groene Spaanse pepers
- 0.6 liter kippenbouillon
- 2.5 el dunne sojasaus
- 1 tl suiker
- 0.5 tl dikke sojasaus
- 2.5 el maïzena

### **Okersla:**

- 20 okers
- 6 eetlepels azijn
- 1 theelepels zwarte peper
- 1 mespunt zout

### **Uitserveren:**

- Gemalen peper
- 1 el medium sherry
- 2.5 gepelde tomaten
- 10 tournedos
- 3 takjes peterselie
- 8 sherrytomaatjes

## Bereidingswijze:

### **De gebakken rijst, deel 1:**

Kook de rijst volgens recept op de verpakking. Plaats de gare rijst, afgedekt in de koeling en laat geruime tijd afkoelen tot nader gebruik.

### **De okersla:**

Spoel de okers af en verwijder een stukje van de uiteinden. Kook de okers zacht op een laag pitje in ruim water. Giet af. Maak de dressing van de overige rechten en giet dit over de okers. Laat 1-2 uur staan

### **De saus:**

Voeg de in schijven gesneden champignons aan de hete olie toe en bak ze op een hoog vuur tot het moment dat ze vocht beginnen te verliezen. Haal ze uit de pan en zet ze weg. Laat iets afkoelen en voeg de fijngesneden sjalotjes en de klein gesneden knoflook toe en laat dit garen. Snij de pepers in kleine stukjes en bak deze even tot ze zacht zijn. Doe dan de bouillon erbij, de dunne sojasaus, de

suiker, en de dikke sojasaus. Verwarm het geheel tot aan het kookpunt en laat 3 minuten zachtjes koken. Maak de maïzena aan met 5 el water en voeg dit al roerende toe aan de kokende saus totdat deze dik en glanzend is. Laat 1 minuut doorkoken en zet weg.

### **Gebakken rijst deel 2:**

Breek de rijst zodat deze niet meer aan elkaar kleeft en zonder klonten is. Sla de eieren los met 2 el water. Verwarm 2.5 el olie in een grote pan en bak hierin de fijn gehakte knoflook, de in dunne ringen gesneden ui en de diagonaal gesneden 3 mm. brede bleekselderie. Bak e.e.a. totdat het een beetje zacht is. Haal uit de pan en zet weg. Voeg de rest van de olie toe en verhit tot zeer heet, bijna dampend en voeg de rijst toe. Roer er constant door zodat de rijst niet kleeft. Roer er op het moment dat de rijst goed heet is langzaam de eierenstruis bij. Laat de eierenstruis hierbij door een zeef lopen en blijf onophoudelijk roeren totdat de eieren gaar zijn. Draai het vuur wat lager en meng er de sojasaus, het zout, de peper en de suiker door.

Voeg bij de saus de sherry, de in reepjes gesneden, ontvelde en van pitjes ontdane tomaten toe en warm (niet koken) 2 minuten door. Doe er de champignons bij. Breng het op smaak met gemalen zwarte peper en eventueel wat zout. Doe dit met behoud van de hawaiiaanse touche!! Braad het vlees kort op een hoog vuur in wat geklaarde boter. Plaats een lapje vlees aan een kant van een groot warm bord. Schep er een lepel gebakken rijst naast. Kruid het vlees met peper en zout en nappeer het royaal met saus. Versier het bord verder met okersla, wat gehakte peterselie en een opengesneden sherry tomaatje.