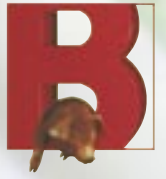


Solomillo



CARNICA
BATALLÉ



Hostellerie St. Nicolas
Veurnseweg 532
8906 Elverdinge
Tel.: 0032 (0)57 20 06 22
Fax: 0032 (0)57 46 98 99
www.hostellerie-stnicolas.com

Benodigdheden voor 4 pers.:

600gr. *Solomillo*, 8 witte asperges, 400 gr. nieuwe aardappelen, 5 cl. rode port, 5 cl. madera, 5c l. Westmalle Dubbel, parmezaanse kaas, geklaarde boter, 200 gr. fijne sperzieboontjes, 100 gr. morilles, 8 kleine stronkjes witloof, 8 plakjes Bresaola (Italiaans gedroogd rundvlees).

Voor de lak: 250 gr. honing, 12 cl. rode wijnazijn, ½ flesje Westmalle Dubbel, 4 korianderzaadjes, 2 st. steranijs, mespuntje kaneelpoeder, mespuntje zwarte peper

Voor de compote: 2 sjalotjes, 1 ui, 4 el. spekjes, rode wijnazijn

Solomillo gelakt met Westmalle Dubbel

Bereiding:

Breng alle ingrediënten voor de lak aan de kook en laat rustig indikken tot een stroop. Ontvlies de *Solomillo* en kleur kort aan met olijfolie. Giet de lak erover en gaar 10 min. verder in een voorverwarmde oven op 180°C. Laat 5 min. rusten.

Maak de sperziebonen schoon en kook ze beetgaar in gezouten water. Spoel ze daarna direct koud in ijswater. Haal met uw handen de boontjes uit elkaar. Snij voor de compote de uien en sjalotten fijn. Stoof ze in wat boter met de spekblokjes. Voeg de rode wijnazijn toe en laat zachtjes verder stoven. De compote is klaar zodra bijna al het vocht is verdampt en de uien en sjalotjes gaar zijn.

Schil de asperges en snij het kontje eraf. Kook ze 4 min. in gezouten water, neem de pan van het vuur en laat ze afkoelen in het vocht. Dep ze, wanneer afgekoeld, goed droog. Plaats ze naast elkaar in een ovenschaal en bestrooi met de geraspte parmezaanse kaas en wat peper uit de molen. Laat ze enkele min. gratineren in een voorverwarmde oven op 180°C.

Schil de aardappelen en steek er met een aardappelboor bolletjes uit. Was deze bolletjes onder koud water. Laat de port, 5cl. Westmalle Dubbel en de madeira samen inkoken tot de helft en voeg de aardappelbolletjes toe, laat ze gaarkoken en licht karameliseren en breng op smaak met peper en zout. Neem ze uit het vocht en haard warm. Maak de morilles schoon, was ze kort in wat lauwwarm water, dep zeer goed droog en verwarm ze nog even in het vocht van de aardappelen. Leg de boontjes op het bord en maak er met behulp van 2 lepels een mooie quenelle van de compote op. Leg de asperges ernaast en leg de warme gelakte schijfjes *Solomillo* aan de andere kant. Verdeel de morilles en aardappelen over de 4 borden en leg ze als een streepje neer.