



CARNICA
BATALLÉ

Solomillo



Solomillo met gekonfijt witloof, pistachenootjes en kriekbier

Benodigdheden voor 4 personen:

- 700 gr. *Solomillo*
- 4 stronken witloof
- 100 gr. gehakte pistachenootjes
- 2 lepels tierentijnmosterd
- 1 flesje lambic kriekbier
- 1 lepel balsamico azijn, 1 lepeltje maïsmeel
- beetje gembersiroop (of honing), enkele salieblaadjes
- peper en zout, olijfolie

Bereiding:

Bak de volledige *Solomillo* aan alle kanten aan. Snij de *Solomillo* in gelijke mootjes, bestrijk ze bovenaan met een weinig mosterd en doop ze in de gehakte pistachenootjes. Leg ze op een vuurvaste plaat en plaats ze in een oven van 180°C gedurende 8 min.

Snij het witloof in reepjes en fruit ze aan in een voorverwarmde pan met olijfolie. Kruid en doe er op het laatst een lepeltje gembersiroop bij.

Warm het bier op, los het maïsmeel op in de balsamico azijn. Voeg beide samen tot de saus dikt. Kruid en zoet een beetje met een lepel gembersiroop (of honing).

Schik het witloof in het midden van het bord, er rond de saus en plaats de nootjes *Solomillo* in de saus.

Garneer met wat gefrituurde salie. Serveer met gebakken krielaardappeltjes of risotto.

Restaurant Epicurus



Restaurant Epicurus

Paul Van Bommel
Kardinaal Cardijnstraat 46
2840 Terhagen/Rumst
Tel. + fax: 03 888 33 11
epicurus@skynet.be

Info: Carnica Batallé: 0032 475 77 26 74