

KATHLEEN BILLEN
KRISTIN VAN DE VOORDE-HEIDBUCHEL

.be our guest

DE AMBASSADEURS
VAN DE BELGISCHE GASTVRIJHEID



LANNOO



KATHLEEN BILLEN
KRISTIN VAN DE VOORDE-HEIDBUCHEL

 be our guest

DE AMBASSADEURS
VAN DE BELGISCHE GASTVRIJHEID

 | LANNOO

Voor 4 personen

Filet americain 'comme chez nous'

// Washington

Filet americain met basilicum en knoflook

30 g grote witte uien // 12 g peterselie zonder steeltjes // 15 g basilicumblaadjes // 2 eigelen // 32 g medium sterke mosterd // 6 g wijnazijn // zout en peper // 45 g maisolie // 0,7 g Engelse saus // 400 g vers mager rundvlees van dij of schouder // 8 g kappertjes // 4 g knoflook // 30 g jonge Parmezaanse kaas in kleine blokjes

Hak de ui en de peterselie fijn en snijd de basilicum in kleine vierkantjes van 0,7 centimeter.

Doe het eigeel, de mosterd en een scheutje azijn in een kom. Voeg zout en peper toe. Meng goed met een garde en voeg al roerend langzaam de olie toe, vervolgens de rest van de azijn en de Engelse saus.

Snijd en hak het vlees in kleine blokjes. Gebruik een vork om de ui, peterselie, kappertjes, geperste knoflook, basilicum, Parmezaanse kaas en het vlees toe te voegen aan de kom met het basismengsel. Meng goed tot je een homogene massa krijgt. Kruid met peper en zout en bewaar in de koelkast.

Afwerking

90 g Royal Belgian Caviar // 4 kerstomaatjes met steeltje, gepocheerd en lichtjes gekonfijt // 4 mooie krullen van Parmezaanse kaas // enkele kleine basilicumblaadjes // fleur de sel // een scheutje basilicumolie

Plaats een garneerring in het midden van elk bord. Verdeel het vlees over de ringen en duw goed aan. Verdeel vervolgens de kaviaar over het vlees en duw lichtjes aan. Verwijder de garneerring en garneer het bord volgens eigen smaak met kerstomaatjes, Parmezaankrullen, basilicum enzovoort.



Dit door en door Belgische gerecht verdient een klassieker onder de Belgische bieren: **Duvel**. Dit wereldberoemde bier wordt gezien als de referentie onder sterke gouden ales. Het prikkelt de neus met peperachtige aroma's van Europese hop en een mooie gistsmaak. Duvel staat bekend om zijn hoge carbonatie en zijn zuivere en frisse mondgevoel dat dwars doorheen de olieachtige componenten van een gerecht snijdt.

www.duvel.com

