



Kiprollade appel-veenbes-luikse stroop met wortelstoemp en gebakken ui en Luikse saus



60



100



Ingrediënten

- 15 kiprollade
- 11 kg geschilde aardappelen geschild
- 11 kg wortelen
- 100 g mosterd
- 0,5 kg boter
- enkele takjes tijm
- enkele blaadjes laurier
- peper & zout
- nootmuskaat
- 3 kg ui
- 0,5 l demi-glacesaus
- ½ bot platte peterselie
- 0,5 kg tuinkers

Bereiding

Leg de Kiprollade op platen en regeneer op 160°C tot een kern van 65°C. (combisteamer - 10 % vocht).

Snij de aardappelen en reinig de wortelen en snij deze in grove stukken. Kook de aardappelen samen met de wortelen, de tijm en de laurier op zijn Engels gedurende ± 20 min. Prak de aardappelmengeling grof en voeg er de mosterd, de boter, de peper, het zout en de nootmuskaat aan toe. Smaak af.

Snij de ui in ringen en bak ze mooi bruin aan, kruid met peper en zout. Maak een demi-glacesaus en voeg er de Luikse stroop aan toe.

Schik het gerecht mooi op een bord en werk af met wat tuinkers en gehakte platte peterselie.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

