Kiprôti rossini met witlof en kastanjepuree

10 personen



Ingrediënten

- 4 kiprôti van 400 g
- 10 st witlof
- 10 plakjes toastbrood
- Boter
- Arachideolie
- 200 g kastanjepuree
- 1 dl room
- 1 koffielepel honing
- Peper, zout & fleur de sel
- 1 kg vastkokende aardappelen
- Tijm
- 600 g foie gras
- Truffel
- 5 dl bruine jus
- Scheutje porto

Bereiding

Warm de kiprôti op in een voorverwarmde oven op 180°C bij 15 à 20 minuten. Braiseer het witlof zacht. Laat het witlof uitlekken, snij in 2 en bak het in boter en kruid met peper en zout.

Vermeng de kastanjepuree met de room, honing en peper en zout. Warm deze op tot je een mooie gladde puree verkrijgt.

Schil de aardappelen in tonvorm en kook bijtgaar. Bak aan in boter met tijm en wat fleur de sel. Gaar nog 10 minuten verder in de oven op 180°C. Snij de foie gras in 10 schijfjes. Kook de bruine jus door en voeg er de porto bij. Werk af met enkele klontjes koude boter en kruid af.

Snij de toasten in vorm en bak in boter met een scheutje arachideolie. Snij de kiprôti in dikke plakken. Leg de toast op het bord en de kiprôti er op met een plakje foie gras en garneer met wat truffel. Schik de garnituren mooi op het bord, versier met enkele drupjes kastanjepuree en napeer met wat saus.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be