

KOOKCLUB CAFÉ 't LEF

VLEESBROOD MET PIJNBOOMPITTEN, WORTELPUREE EN CHAMPIGNONSAUS (4 pers)

BENODIGDHEDEN

Voor het vleesbrood:

- 1 kg gemengd gehakt
- 1 ui
- 1 ei
- chapelure
- peper en zout
- kerrypoeder
- geroosterde pijnboompitten

Voor de wortelpuree:

- 1 kg aardappelen
- fijn gesnipperde ui
- een paar geschilde en fijngesneden wortelen
- peper
- zout
- muskaatnoot

Voor de champignonsaus:

- kippenbouillon
- boter
- bloem
- champignons
- pezo
- muskaatroom
- 2 eieren

BEREIDING VLEESBROOD

Gehakt in een kom mengen met pezo en een beetje kerry, een ei, wat zeer fijn gesnipperde ui, de geroosterde pijnboompitten en chapelure.

Kneden tot een homogene massa en een ovaal brood vormen.

Let op! Goed vastkloppen!

Bedekken met een beetje chapelure en een klontje boter.

Zet in een onverwarmde oven ingesteld op 200°, na een half uur oven nog een half uur op 150°.

Prik met een lange naald in het vleesbrood, het uitlopende vocht moet helder zijn en het vlees gaar.

PUREE

Aardappelen schillen en in partjes snijden, idem voor wortelen en ui.

In een grote pot met een beetje vocht pezo de ui en een klont boter op een zacht vuur laten stoven tot alles gaar is, pureren en kruiden niet pezo en muskaat.

Indien te droog een beetje melk en lof wat boter toevoegen.

CHAMPIGNONSAUS

Laat 40 gr boter smelten en voeg 40 gr bloem toe.

Laat onder roeren langzaam bakken op een zacht vuur en niet verkleuren.

Voeg al roerend kippenbouillon toe tot je een gladde saus bekomt.

Ondertussen de in plakken gesneden champignons kort bakken met peper en na het bakken wat zout en in de saus roeren.

Afsmaken.

Een liaison maken van 1 eierdooier met evenveel room en deze liaison van het vuur af onder de saus roeren.

Let op: niet meer koken of ze schift.