

Ingrediënten

(voor 4 personen)

RIBEYE EN TARTAAR

- 1,2 kg ribeye (of prime rib) van Witblauw rundvlees
- 100 g ongezouten boter
- versgemalen zwarte peper
- worcestersaus
- fleur de sel

Bereiding

- Vraag je slager een dik stuk ribeye, dat zorgt voor een perfecte garing.
- Haal het vlees een uur voor serveren uit de koelkast en houd het op kamertemperatuur.
- Snijd 200 g vlees in kleine stukken en breng op smaak met zwarte peper, enkele druppels worcestersaus naar wens, enkele druppels olijfolie en fleur de sel.
- Verwarm de oven voor op 195°C.
- Kruid de ribeye langs alle kanten en schroei hem dicht in een pan met een klontje boter. Voeg tijdens het braden wat verse boter toe en lepel deze constant over het vlees.
- Schuif de ribeye in de warme oven en laat 2 minuten aan elke kant bakken.
- Haal het vlees uit de oven en laat ongeveer 8 minuten rusten.

GEMARINEERDE SHIMEJI

- 2 eetlepels sushi-azijn
- 120 gram shimeji (witte beukenzwam)

Bereiding

- Snijd de hoedjes van de paddenstoelen. Kook de azijn op tot aan het kookpunt en giet dan over de paddenstoelen. Laat minstens 10 minuten marinieren.

ZO BEREID OOK JIJ EEN  
FEESTMAAL A LA PETER GOOSSENS  
STEAK-FRIET VAN DE CHEF

Zoals Peter Goossens zelf zegt: de feestdagen zijn dagen om aandacht te besteden aan je gezin. Veel mensen vieren thuis in familiekring, maar willen geen uren in de keuken doorbrengen. Speciaal voor hen heeft Peter Goossens een op en top Belgisch gerecht dat iedereen lust: steak-friet. Als je het maakt op de wijze van de chef, ziet het er meteen ongelooflijk feestelijk uit.

**Peter:** "Steak met friet en sla is een icoongerecht van de Belgische keuken. Ik kies voor een dikke entrecote van het Belgische Witblauwe runderras. Eén van mijn favorieten. Hier heb ik er een smeuge mengeling bij gemaakt van lauw merg, fijne tuinkruiden en een lichte citrustoets."



### MERG-GREMOLATA

- 150 g rundmerg
- 3 eetlepels platte peterselie
- 1 eetlepel gekonfijte citroenschil
- 1 mespunt versgemalen zwarte peper
- 1 mespunt fleur de sel

#### Bereiding

- Snijd het merg in fijne blokjes en vermeng met de gesneden peterselie, citroenschilletjes, peper en fleur de sel. Warm net voor het serveren lichtjes op.

### BORDELAISESAUS

- 2 sjalotten, fijngesneden
- 1 teentje knoflook, fijngesneden
- olijfolie
- 1 laurierblad
- 1 takje tijm
- 1 koffielepel mignonettepeper (grove stukjes witte en zwarte peper)
- 1 scheutje cognac
- 350 ml rode wijn
- 400 ml bruine kalfsfond
- klontje boter

#### Bereiding

- Verhit wat olijfolie in een pan. Stoof daarin de sjalot en knoflook aan, samen met het laurierblaadje, het takje tijm en de mignonettepeper. Blus na 3 minuten met cognac en rode wijn en laat voor de helft inkoken. Doe er de bruine fond bij en laat opnieuw voor de helft inkoken.
- Giet door een zeef en werk er een klontje boter onder.

### CRÈME VAN GEMARINEERDE SLA

- 1 sla
- 15 ml sherryazijn
- 80 ml olijfolie
- 1 dooier
- peper van de molen en zout

#### Bereiding

- Meng de olie, azijn, peper en zout. Houd 2 eetlepels van dat mengsel apart. Verwijder de bladeren van de sla en houd het hartje met de mooie binnenste blaadjes apart.
- Was de rest van de sla. Breng gezouten water aan de kook. Dompel de bladeren 15 seconden in het kokende water en koel ze meteen af in ijswater. Laat ze vervolgens uitlekken.
- Breng de bladeren over in de keukenrobot en pureer ze. Voeg er een dooier aan toe en het olie-azijnmengsel. Kruid met peper en zout. Laat het toestel verder draaien tot je een gladde mayonaise krijgt.
- Snijd de binnenste blaadjes van de sla in fijne reepjes. Marineer ze met de 2 eetlepels olie-azijn.

### POMME PONT NEUF

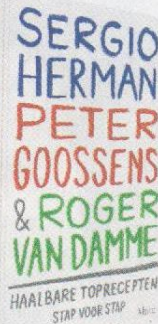
- 600 gram bintje
- boter
- peper van de molen en zout

#### Bereiding

- Gaar de aardappelen in de schil in gezouten water tot ze volledig zacht zijn.
- Snijd ze middendoor en haal het vlees eruit. Pureer het door een roerzeef.
- Meng de aardappelpuree met een klein klontje boter, peper en zout.
- Stort uit op een plaatje en strijk de puree mooi plat tot een dikte van 15 millimeter. Zet 2 uur in de koelkast.
- Verwarm de oven voor op 100°C.
- Snijd de gekoelde puree in dikke frieten. Leg ze op bakpapier op een ovenplaat. Laat ze een uur drogen in de oven. Draai elke friet om en droog ze nog een uur.
- Verhit de frituurpan op 180°C. Bak de frieten daarin tot ze goudgeel zijn. Kruid ze lichtjes met zout.

### HIER KOOPT PETER GOOSSENS ZIJN FAVORIETE PRODUCTEN!

- **Witblauw rundvlees** bij **Van Audenhove NV**, Passerstraat 53, 1070 Brussel, 02-522 21 03 [www.vanaudenhove-vleesgroothandel.be](http://www.vanaudenhove-vleesgroothandel.be)
- **Boter** bij **Haerincq**, Harelbekestraat 13, 8790 Waregem, 056-60 11 95
- **Arbequina olijfolie, chardonnayazijn, sherryazijn, belottaham en agaragar** bij **La Buena Tierra**, Sint-Jansbergstraat 8, 3545 Zelem, 013-31 37 11 [www.labuenatierra.be](http://www.labuenatierra.be)



**INFO** 'Haalbare toprecepten stap voor stap' van Sergio Herman, Peter Goossens en Roger van Damme ligt nu in de winkel

### DRESSEER JE BORD MET STERRENSTIJL!

Stap 1: Trek op het bord enkele lijnen met de crème van salade • Stap 2: Leg er een lijn warme gremolata langs met daarop gebakken merg en gemarineerde shimeji • Stap 3: Serveer de tartaar in een klein ringetje met daarop de rauwe dooier van een kwartelei • Stap 4: Snijd het vlees in sneetjes. Kruid met fleur de sel en zwarte peper • Stap 5: Vul aan met de gemarineerde saladeblaadjes en de dikke PP9's. Lepel er wat saus bij.

