Biefstuk met pepersaus

4 personen

Benodigdheden:

- 4 x Hoeve Ravenstein biefstuk, ca. 150 g per persoon
- Boter 2 el
- Kookroom 2 dl
- Groene peper 2 el
- Water 1 dl
- Vleesbouillon 0.33 blokje
- Zwarte peper

Bereiding:

1. Los het bouillonblokje op in heet water.
2. Boter smelten in een braadpan. Schroei de biefstukken 1 à 2 minuten aan beide zijden dicht. Breng het de biefstuk op smaak met peper en zout. Zet opzij en houd warm.
3. Voeg de peperbolletjes toe aan het braadvocht in de pan. Giet de vleesbouillon erbij en schraap de braadresten los. Breng aan de kook.
4. De kookroom toevoegen en laten inkoken tot de gewenste dikte. Breng op smaak met peper en zout.
5. Leg de biefstuk op het borden en lepel de pepersaus eromheen of serveer apart. Heerlijk met krielaardappeltjes uit de oven en een frisse salade.

Entrecote met geroosterde groenten en citroenmayonaise

4 personen

Benodigdheden:

- 8 kleine aardappelen met schil, in stukken
- 1 pastinaak, in stukken
- 1 koolrabi, in stukken
- 3 kleine rode uien, in stukken
- 1 grote winterpeen, in stukken
- 2 gele bieten, in stukken
- Paar takjes rozemarijn, naaldjes grof gehakt
- Zout en gemalen zwarte peper
- 2 el olijfolie
- Handje gedroogde appeltjes, geweld in lauw water
- 1 citroen
- 4 el mayonaise
- 2 entrecotes
- Klein handje peterselie, grof gehakt

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 150°C.
2. Meng de aardappelen en de groenten met de rozemarijn, zout en peper en olijfolie en rooster ca. 25 minuten in de oven; af en toe omscheppen. Leg na 20 minuten de uitgelekte appeltjes erbij. Warm nog 5 minuten door.
3. Roer het citroensap en de geraspte citroenschillen door de mayonaise.
4. Bak de entrecotes op hoog vuur in boter tot de gewenste gaarheid (ca. 5 minuten). Laat 5 minuten rusten op een warme snijplank. Bestrooi met peper en zout en snijd daarna in dikke plakken (tranches).
5. Laat de groente intussen uitlekken. Roer de peterselie erdoor en verdeel over warme borden.
6. Leg de plakken entrecote erbij en serveer met citroenmayonaise.

Entrecote met aardappel-knoflookmousseline

4 personen

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snijd een stukje van de bovenkant van de knoflookbol zodat je de teentjes ziet. Zet de bol op een stuk aluminiumfolie en giet er ruim olie over. Voeg peper en zout toe en vouw de folie dicht. Bak de knoflook +/- 40 minuten in de oven totdat deze zacht is. Maak de folie de laatste 15 minuten open zodat de knoflook iets kan kleuren. Laat afkoelen en druk dan de pulp uit de tenen.
3. Kook de aardappels gaar. Giet ze af en laat ze uitstomen in de nog hete pan. Pureer de aardappels zo fijn mogelijk. Breng de room aan de kook en roer door de puree. Voeg de knoflookpulp toe aan de puree en roer goed door. Breng de mousseline op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Houd warm.
4. Blancheer de spruitjes 5 minuten in ruim kokend water met zout. Giet ze af en doe ze in een pan met een scheutje water en de balsamicoazijn. Breng aan de kook en laat het vocht langzaam verdampen tot de spruitjes een glanzend laagje hebben. Roer 1 eetlepel van de boter erdoor.
5. Bestrooi de entrecotes met zout. Verhit een koekenpan op hoog vuur met een
6. scheutje zonnebloemolie. Leg de entrecotes in de pan en bak aan iedere kant 2 à 3 minuten. Houd de entrecotes in beweging tijdens het bakken maar prik er niet in. Voeg de overige eetlepel boter toe en wals de entrecotes erdoorheen. Neem de entrecotes uit de pan en laat ze, afgedekt met aluminiumfolie, 1 tot 2 minuten rusten. Voeg peper en eventueel zout naar smaak toe.
7. Serveer alles op warme borden.

Benodigdheden:

- 850 g kruimige aardappels, geschild
- 400 g spruitjes, schoongemaakt
- 200 ml room
- 4 entrecôtes
- 1 bol knoflook
- 2 el witte balsamicoazijn
- 2 el boter
- Snufje nootmuskaat (versgeraspt of poeder)
- Scheutje zonnebloemolie
- Zout & peper

Runderrollade met orzo en paddenstoelen-stroganoff

4 personen

Benodigdheden:

- runderrollade 1 (ca. 400 à 500 g)
- boter 25 g
- zonnebloemolie 2 el
- + 1 el
- orzo 300 g
- ui 2, in halve ringen
- knoflook 2, gehakt
- shiitake 300 g, in plakjes
- rode paprika 2, in reepjes
- gerookte paprikapoeder 2 tl
- chilipoeder 1 tl
- tijm 4 takjes, blaadjes afgerist
- tomatenpuree 2 el
- room 200 ml
- zout en peper
- peterselie 4 el gehakt

Bereiding:

1. Laat de rollade op kamertemperatuur komen. Dep de rollade droog. Check of de rollade al is gekruid en zo niet, wrijf hem dan in met zout en peper. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Braad de rollade aan alle zijden aan in de boter en 2 eetlepels olie. Leg de rollade op een rooster in het midden van de oven. Zet er een bak onder om het bakvet op te vangen. Bedruip de rollade elke tien minuten met het bakvet. De rollade kan naar wens rood of rosé worden gebraden. De rollade moet 20 tot 25 minuten in de oven staan of houd een kerntemperatuur van 55 à 60 graden aan voor een medium gebakken rollade.
3. Haal de rollade uit de oven en laat hem afgedekt met aluminiumfolie ten minste 20 minuten rusten.
4. Kook ondertussen de orzo gaar.
5. Bak voor de stroganoffsaus de ui en de knoflook in een lepel olie tot ze zacht zijn maar niet gekleurd. Voeg de shiitake en de paprika toe en bak ca. 3 à 4 minuten. Voeg de droge specerijen en de tijm toe en bak 1 minuut mee. Roer de tomatenpuree erdoor en bak nog 1 minuut. Giet dan de room erbij en roer goed door. Laat afgedekt een paar minuten op zacht vuur staan. Breng op smaak met zout en peper.
6. Verdeel de orzo over 4 borden, leg op elk bord 1 à 2 plakken rollade en een flinke schep stroganoff. Garneer met peterselie.

Klassiek gebraden rosbief met mosterdjus

4 personen

Benodigdheden:

- ± 750 g rosbief, op kamertemperatuur
- 10 teentjes knoflook, gepeld
- 5 takjes rozemarijn, de naaldjes fijngehakt
- 5 takjes tijm, de blaadjes fijngehakt
- 3 el kokosolie
- 2 el grove mosterd
- ½ tl worcestershire saus
- Zout en peper

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 200ºC.
2. Vijzel de knoflook tot een puree, samen met de rozemarijn, tijm en een beetje zout en peper. Smeer de rosbief aan alle kanten in met dit mengsel.
3. Verhit de kokosolie (of boter) in een vuurvaste braadpan. Bak de rosbief aan alle kanten bruin en zet de pan vervolgens in de oven. Braad ca. 20 minuten. Gebruik voor de garing liefst een kernthermometer (braad tot 55ºC tot 60ºC).
4. Draai de oven uit en leg de rosbief omgekeerd op een voorverwarmde schaal. Dek goed af en laat rusten terwijl je de saus maakt.
5. Zet de pan waar de rosbief in is gebraden op het vuur. Blus het braadvocht af met een beetje water en schraap de aanbaksels los. Roer de mosterd erdoor. Proef en breng op smaak met zout, peper en Worcestershiresaus.
6. Serveer de rosbief, eventueel gesneden, met de saus.

Pompoen-sinaasappelrisotto met biefstuk

4 personen

Benodigdheden:

- 1½ l warme groentebouillon
- 400 g butternut pompoenblokjes
- 300 g risottorijst
- 300 ml witte wijn
- 300 g runderbiefstuk
- 60 g Parmigiano Reggiano, geraspt
- 2 sjalotjes, gesnipperd
- 2 tenen knoflook, geperst
- 1 sinaasappel, sap + rasp
- 4 el pompoenpitjes, geroosterd in een droge koekenpan
- 4 el plantaardige olie
- 1 el boter
- Zout & peper

Bereiding:

1. Verhit 2 el van de olie in een ruime pan en fruit de sjalot en de knoflook ca. 3 minuten. Voeg de risottorijst toe en bak 3 minuten mee, blus daarna af met de witte wijn.
2. Voeg een scheut warme bouillon toe, zoveel tot de rijst net onderstaat. Roer tot de bouillon is opgenomen en voeg dan opnieuw een scheut bouillon toe. Ga hiermee door voor 10 minuten en voeg dan de pompoenblokjes en het sap en rasp van de sinaasappel toe. Blijf weer scheuten bouillon toevoegen en roeren totdat de rijst beetgaar is.
3. Roer de parmezaan en de boter door de risotto en breng op smaak met zout en peper.
4. Bereid de runderbiefstuk en serveer met de risotto. Bestrooi met pompoenpitjes.

Schorseneren met paddenstoelen en biefstuk

4 personen

Benodigdheden:

- 8 schorseneren
- 4 biefstukken à 125 g
- 2 eieren, losgeklopt
- 2 bakjes paddenstoelenmix, grof gesneden
- 500 ml room
- 2 el bloem
- 2 el gehakte peterselie + extra ter garnering
- Citroensap

Bereiding:

1. Schil de ongewassen schorseneren met een dunschiller boven een stuk krantenpapier. Gooi het afval met het krantenpapier weg. Spoel de schorseneren onder de kraan en schil ze opnieuw.
2. Maak met een dunschiller lange, platte slierten en ca. driekwart deel van de schorseneren en leg ze in een kom water met citroensap (tegen verkleuring). Rasp de overgebleven stukjes schorseneer grof en meng hier het losgeklopte ei en de bloem door (dit wordt rösti).
3. Verwarm de oven voor op 180℃.
4. Haal de sliertjes uit het citroenwater en kook ze 5 minuten in een pan met water en zout. Laat uitlekken en dep droog. Giet de room erbij en meng goed door elkaar met peper en zout naar smaak. Verdeel dit mengsel in vier hoopjes in een vuurvaste schaal. Zet de schaal ca. 20 minuten in de oven. Bak intussen in een beetje olijfolie rösti van hoopjes van het geraspte schorseneermengsel in een koekenpan, druk plat. Houd warm.

RUNDVLEES GESMOORD IN RODE WIJN

4 personen

Benodigdheden:

- 2 grote uiten fijn gehakt
- 1 stengel bleekselderij fijngehakt
- 3 worteltjes fijngehakt
- 3 teentje knoflook fijngehakt
- olijfolie
- 1 kg sukade of runderlappen
- halfliterblik gepelde tomaten
- 1 fles barolo of andere rode wijn
- zout.

Bereiding:

1. Bak de groenten en knoflook in een braadpan in wat olijfolie, schuif ze opzij en braad het vlees gedurende een minuut of 10 aan. Pureer de tomaten met een staafmixer en doe ze samen met de wijn in de pan. Voeg zout toe, draai het vuur laag, gebruik een sudderplaatje of zorg anders dat de stoofpot nog maar nauwelijks borrelt, doe de deksel op de pan en laat het een uur of 4 à 5 sudderen.
2. Pureer voor het opdienen de saus door een roerzeef of met een staafmixer en controleer op smaak. Het vlees snijdt je in dikke plakken, anders valt het uit elkaar.

KERST RUNDERROLLADE

4 personen

Benodigdheden:

- 1 kg runderrollade
- 1 bosje verse basilicum
- 1/2 kopje olijfolie
- glas rode wijn
- 1 eetlepel gekneusde witte peper
- Runderbouillon van de Kleinste Soepfabriek
- 2 kleine teentjes knoflook
- 1/8 liter room
- 1/2 ui
- braadboter

Bereiding:

1. De rollade zachtjes om en om aanbraden. Gemiddelde braadtijd per kg: rauw 48 min, rosé 62 min, gaar 70-80 min.
2. Als de rollade gaar is, deze goed in folie wikkelen en een half uur laten rusten. Daarna de jus afblussen met een glas rode wijn.
3. Hierna de jus ontvetten (met een lepel het laagje vet van de jus afscheppen).
4. Vervolgens het blikje runderbouillon toevoegen aan de jus en deze aan de kook brengen, laat dit nog 2 minuten zachtjes doorkoken.
5. Bereid hierna de saus van de verse basilicum, 1/2 ui, 1/2 kopje olijfolie, de gekneusde witte peper en de 2 teentjes knoflook en voeg deze toe aan de jus.
6. Voor het serveren van de rollade maakt u de saus af met 1/8 liter room.
7. Voeg vervolgens een paar verse takjes basilicum toe.

Lekker met: broccoli, stoofpeertjes en aardappelkroketjes.

Gevulde courgettes

4 personen

Benodigdheden:

- 250 g rundergehakt
- 100 g gare basmatirijst(ca. 50 gram ongekookt)
- 4 courgettes
- 3 tomaten, fijngehakt
- 1 ui, geraspt
- 1 bosje peterselie, fijngesneden
- 1 tl paprikapoeder
- Olijfolie
- Zout & peper

Bereiding:

1. Halveer de courgettes in de lengte. Hol ze uit met een lepel en snijd het vruchtvlees fijn.
2. Vermeng het gehakt met het courgettevruchtvlees, de gekookte rijst, peterselie, ui, 2 eetlepels olijfolie, zout en peper en paprikapoeder. Vul de courgettes met dit mengsel.
3. Verhit een flinke scheut olijfolie (ca. 4 eetl.) in een koekenpan en voeg de gehakte tomaat en zout en peper toe. Leg de courgettes erop en laat ze, met een deksel op de pan, in ongeveer 15-20 minuten zachtjes gaar worden.
4. Serveer 2 halve courgettes per persoon en geef de tomatensaus erbij. Voor een vegetarische variant vervang je het vlees door fijngesneden paprika en iets meer rijst.

BOERENKOOL-POMPOENSTOOF

4 personen

Benodigdheden:

- 260 g volkoren basmatirijst
- 2 runderbraadworsten
- 800 g butternut pompoen, gesneden
- 400 g tomatenstukjes
- 2 tl chilivlokken
- 400 g boerenkool
- 1 el bakolie
- zout en peper naar smaak

Bereiding:

1. Spoel de volkoren basmatirijst in een zeef goed af onder de kraan. Breng een pan met water aan de kook en kook de rijst in 12 minuten gaar. Giet daarna het water af en zet afgedekt opzij.
2. Snijd de runderbraadworsten in stukjes. Verhit bakolie in een braadpan en bak hierin de stukjes goudbruin.
3. Bak de pompoenblokjes enkele minuten mee. Doe de tomatenstukjes erbij en roer goed door. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat 20 minuten afgedekt zachtjes stoven. Breng op smaak met zout, peper en chilivlokken.
4. Snijd de boerenkool van de nerven en snijd het blad klein. Spoel af onder de kraan, gebruik bijvoorbeeld een vergiet. Voeg de boerenkool toe aan de stoof en sudder nog 5 minuten mee.
5. Serveer de boerenkool-pompoenstoof met de volkoren basmatirijst ernaast.

HACHEE MET BLOEMKOOLRIJST

4 personen

Benodigdheden:

- 500 ml runderbouillon
- 500 g runder hacheevlees
- 175 g vastkokende aardappelen, geschild en in blokjes
- 2 tomaten, in stukjes
- 2 uien, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngesneden
- 1 bloemkool, in roosjes
- 1 paprika, in stukjes
- 2 el paprikapoeder
- 1 tl karwijzaad
- Zout & peper
- Scheutje olijfolie

Bereiding:

1. Verhit de olie in een braadpan en fruit de ui en knoflook ca. 5 minuten op laag vuur.
2. Voeg het vlees, karwijzaad, paprikapoeder, peper en eventueel zout toe en bak 5 minuten. Doe de bouillon erbij en breng aan de kook. Draai het vuur laag en laat het vlees in ca. 2 uur gaarstoven met deksel op de pan. Roer af en toe.
3. Voeg de gesneden aardappel, paprika en tomaat toe, schep om en laat nog eens 30 minuten sudderen zonder deksel op de pan.
4. Vermaal de bloemkool in een keukenmachine tot kruim ter grootte van rijst of rasp de roosjes met een blokrasp. Verhit een beetje olijfolie in een koekenpan en verwarm de bloemkoolrijst daarin 2 minuten al omscheppend. Voeg een half kopje water toe, doe het deksel op de pan en laat 3 minuten stomen. Serveer met de goulash.

THAISE BIEFSTUK MET SUGAR SNAPS

4 personen

Benodigdheden:

- 500 g biefstuk, in dunne reepjes
- 500 g broccoli, in roosjes
- 400 ml kokosmelk
- 20 groene aspergetips, in stukjes
- 6 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 grote sjalotten, gesnipperd
- 1 limoen, rasp & sap
- 1 rode peper, zaadlijsten eruit en in stukjes
- 2 el plantaardige olie
- 2 el shoyu
- 4 tl groene currypasta
- Handvol basilicumblaadjes

Bereiding:

1. Meng de biefstukreepjes met de shoyu, limoenrasp, rode peper en knoflook en zet opzij. Laat even marineren.
2. Verhit de helft van de olie in een wok en roerbak hierin de sjalot, aspergetips, sugar snaps en broccoli in ca. 5 minuten op hoog vuur.
3. Roer de kokosmelk, currypasta en limoensap door elkaar en voeg toe aan de wok. Roer goed door en laat 2 minuten zachtjes doorkoken. Voeg eventueel wat water toe als de saus teveel indikt. Verdeel de groentecurry over 4 borden en houd warm.
4. Doe de overgebleven olie in de pan en roerbak hierin de biefstuk 1-2 minuten totdat deze net gaar is. Schep de basilicumblaadjes erdoor en serveer op de groenten.

Zoete aardappel + andijvie stamppot met gehaktballen en uiensaus

4 personen

Benodigdheden:

- 1 kg zoete aardappel geschild en in gelijke stukken gesneden
- zout en peper
- 225 g doperwten
- scheutje olijfolie
- 2 uien, grof gesneden
- scheutje witte wijn of bouillon
- 1 teen knoflook, uit de pers
- 400 g andijvie, gesneden
- 4 gehaktballen, liefst ontdooid

Bereiding:

1. Kook de zoete aardappel gaar in ruim water met eventueel zout (ca 15-20 minuten). Voeg in de laatste minuten de erwten toe.
2. Verhit intussen een koekenpan met een scheutje olie en bak hierin de uien in 5 minuten zacht op middelhoog vuur, blus af met een scheut witte wijn of bouillon en verwarm nog 1 minuut.
3. Bak intussen in een andere pan de gehaktballen volgens aanwijzingen op de verpakking.
4. Giet de zoete aardappel met de erwten af, voeg de geperste knoflook toe en een scheut olijfolie. Breng goed op smaak met zout en peper en stamp de rauwe andijvie erdoor.
5. Serveer de stamp met gehaktballen en uiensaus.

Erwtensoep met venkel en rookworst

6 personen

Benodigdheden:

- 500 g spliterwten
- 500 ml runderbouillon
- 300 g knolselderij, in blokjes
- 240 g rookworst, in halve plakjes
- 200 g winterpeen, in fijne blokjes
- 3 uien, gesnipperd
- 2 vastkokende aardappelen, geschild en in blokjes
- 2 laurierblaadjes
- 1 prei, in halve ringen
- 1 venkel, in kleine blokjes
- 1 stengel selderij, fijngehakt
- Zout & peper

Bereiding:

1. Breng de spliterwten in een ruime pan met 1½ liter water en de runderbouillon rustig aan de kook. Laat op laag vuur doorkoken, ca. 30 minuten.
2. Voeg vervolgens de venkel, knolselderij, aardappel, winterpeen, uien, prei en laurierblaadjes toe en laat ca. 2 uur rustig garen. Roer regelmatig.
3. Als de spliterwten zijn stuk gekookt is de soep goed. Verwijder de laurierblaadjes en voeg de selderij en de rookworst toe. Warm goed door en breng op smaak met zout en peper.

Pastinaakstamppot met appel en ui

4 personen

Benodigdheden:

- 600 g kruimige aardappels, geschild en in stukken
- 600 g pastinaak, geschild en in stukken
- 3 uien, in halve grove ringen
- 2 appels (goudrenet), geschild en in stukken
- 1 chilipeper, fijngehakt zonder zaadjes
- 2 el olijfolie (+ extra voor de stamp)
- rookworst

Bereiding:

1. Kook de aardappel en pastinaak samen gaar in gezouten water.
2. Verhit ondertussen de olijfolie in een bakpan en bak de uienringen en chilipeper op laag vuur ca. 10 minuten. Voeg de goudrenet toe en gaar nog 5 minuten mee.
3. Giet de aardappels/pastinaak af en voeg het ui-appelmengsel toe. Stamp het kort door elkaar en meng er olijfolie naar smaak door tot je de gewenste smeuïgheid hebt. Maar het eventueel verder op smaak met zout en peper en bestrooi met extra chili.

Knolselderijpuree met rundvleesstoofpotje

4 personen

Benodigdheden:

- 1 knolselderij, geschild en in stukken
- Scheutje melk
- Handje bieslook
- Stoofvlees in blik hachee van Hoeve Ravenstein

Bereiding:

1. Kook de knolselderij zacht in ruim water (± 20 minuten).
2. Giet het water af en pureer de knol met de melk. Garneer met bieslook en serveer met de stoof.
3. De stoofvlees uit blik van Hoeve Ravenstein is kant & klaar en hoeft u alleen nog in een pannetje op te warmen.

BIEFSTUK TERIYAKI NET SESAMZAAD EN BOSUI

Bijgerecht - 4 personen

Benodigdheden:

- 300 g biefstukreepjes
- 60 ml tamari
- 4 bosui, in dunne ringetjes
- 1 teen knoflook, gehakt
- 1 cm gember, geraspt
- 2 el sesamzaad
- 2 el rietsuiker
- 1 el maiszetmeel
- ½ tl sesamolie
- Snuf chilivlokken

Bereiding:

1. Meng de biefstukreepjes met het maiszetmeel.
2. Meng de tamari met de rietsuiker, knoflook, gember, sesamolie en chilivlokken.
3. Verhit een beetje olie in een gourmetpannetje en voeg als deze flink heet is, wat biefstukreepjes toe. Bak 2-3 minuten terwijl je ze af en toe omschept. Doe er een lepel van de marinade bij en laat even indikken.
4. Garneer met sesamzaad en bosui.