

# RECEPT VAN DE MAAND

## AUGUSTUS

### ROSBIEF, GEFRITUURDE CHAMPIGNONS EN RODE BIETENSALADE

WIJN: OROPASSO, VENETO BIANCO  
OF NEROPASSO, VENETO ROSSO



RECEPT VOOR  
4 PERSONEN

#### BENODIGDHEDEN

##### Voor de rosbief:

400 gr bavette of kogelbiefstuk  
peper en zout  
roomboter

##### Voor de champignons:

1 bakje champignons  
3 eieren  
scheutje melk  
paneermeel  
peper en zout  
nootmuskaat

##### Voor de saus:

5 el mayonaise (brander of  
zaanse)  
1 sjalot ragfijn  
2 augurken, ragfijn  
1 el dragon  
1 el peterselie, ragfijn

##### Voor de rode bietensalade:

400 gr bakje rode biet met ui  
1 kuipje haring in roomsaus  
van Oudehand

#### BEREIDING

##### Voor de rosbief:

Bestrooi de biefstuk met peper en zout en laat 2 à 3 uur  
in de koeling staan. Het zout, maar vooral de peper zal het  
vlees malser maken. Bak de biefstuk naar smaak, rare,  
medium of well done. Haal uit de pan laat afkoelen.

##### Voor de champignons:

Klop de eieren, melk, peper zout en nootmuskaat los.  
Controleer de champignons op ongerechtigheden.  
Doe ruim paneermeel in een ruime kom. Haal de  
champignons door het eimengsel en daarna meteen  
door de paneermeel. Leg op een platte schaal. Laat  
drogen in de koelkast voor minimaal 2 uur. Bak de  
champignons in een hete frituurpan op 180 graden  
goudbruin, vlak voor het serveren.

##### Voor de saus:

Meng alles goed door elkaar en laat een uur staan,  
om de smaken goed te “huwen”.

##### Voor de rode bietensalade:

Meng alles goed door elkaar en laat een uur  
staan in de koeling

Serveer met een glas Oropasso uit de koeling  
of Neropasso op 12-14 graden.

U zult proeven dat zowel de witte als de rode  
wijn goed bij dit gerecht past!

Eet smakelijk en prosit!

Ab Tamis, chef kok van De wijnproevers.

