



Recept van

‘t Raadhuis van Goudriaan



www.raadhuisvangoudriaan.nl

Hoofdgerecht

4 personen

Lekker met

gepofte aardappel met zure room en roergebakken spruitjes

Ingrediënten

4 stuks entrecôte à 150 gr Waards Rund (Kraan Vlees-service, Utrecht, zie pag. 192)
500 gr sukade Waards Rund
een scheut rode wijn
1 runderbouillontablet
circa 0,5 liter water
1 takje rozemarijn
2 takjes tijm
3 teentjes knoflook
1 el grove mosterd
4 plakken Zeeuwse spek
boter, olie, peper en zout



Gegrilde entrecôte en sukade van het Waards Rund

Bereiden

Bestrooi de sukade met zout en peper, bak het aan in de boter. Voeg rozemarijn, tijm en 3 schoongemaakte teentjes knoflook toe. Blus af met rode wijn en water. Zorg dat de sukade onder water staat en doe dan het bouillonblokje erbij. Laat 3 à 4 uur langzaam sudderen totdat het vlees uit elkaar valt. Haal het vlees uit de jus en zeef de jus in een pannetje. Ontdoe de sukade van overtollig vet en zenen. Breng de sukade op smaak met mosterd en eventueel nog wat zout en peper.

Leg de sukade horizontaal in huishoudfolie en rol die strak op, zodat er een lange ‘worst’ staat. Leg deze rol 4 uur in de koelkast zodat deze kan opstijven. Snijd de sukade in 4 plakken en omwikkel deze met een plak Zeeuws spek. Verhit de grill of grillpan, bestrijk de entrecôte met olie en grill deze tot de gewenste gaarheid. Daarna op smaak brengen met peper en zout.

Bak ondertussen de sukade in een beetje boter bruin en warm.

Dresseer het bord en maak het geheel af met de jus.