

LEKKER RECEPT VAN

FLORENT

depuis 2014

Bistronomie met Bravoure

Restaurant Florent is te vinden in hartje Utrecht en kenmerkt zich door verrassende en klassieke Franse gerechten. Met een stylish interieur en open keuken is het een sfeervol restaurant waar iedereen zich thuis voelt. Alvast de menukaart bekijken? www.restaurant-florent.nl
Of maak je eigen voorproefje:



Côte de Boeuf met Beurre café de Paris van de BBQ

Fruit de sjalot en knoflook, voeg de tomatenpuree toe en haal de pan van het vuur. Hak alle kruiden, kappertjes en ansjovis fijn en voeg toe. Laat de pan afkoelen en meng de mix met de roomboter. Voeg naar smaak geraspte sinaasappel, citroenschil, zout/peper en cognac toe. Als alles op smaak is voeg je de eidooier en paneermeel toe.

Laat de Côte de Boeuf minimaal 2 uur van tevoren op kamertemperatuur komen. Verhit de barbecue tot 250-300 graden en grill de Côte de Boeuf rondom goudbruin. Besmeer het vlees aan de bovenzijde met een royale laag Beurre Café de Paris. Laat de temperatuur van de barbecue zakken tot 160 graden en leg het vlees aan de zijkant of indirect om te garen. Bij een kerntemperatuur van circa 50-53 graden kan het vlees van de barbecue. Laat het vlees 10 minuten rusten voor het aansnijden. Serveer met salade, bonne femme of aardappels.

Wijnsuggestie: Valpolicella Ripasso, Vigneti di Torbe, Veneto, 2016
Bij dit royale stuk vlees kiezen wij voor de Italiaanse klassieker Valpolicella Ripasso, een blend van corvina, corvinone en rondinella. De druiven worden dankzij de techniek van het indrogen geconcentreerd in hun fruitigheid, waardoor deze perfect matcht bij de kruidige bottermix.

BON APPÉTIT!

Ingrediënten

(voor vier personen,
of 2 grote genietters)
1 Côte de Boeuf van +/- 1 kilo
250 g roomboter op kamertemperatuur
3 ansjovisfilets
2 sjalotten, gesnipperd
2 tenen knoflook, gesnipperd
1 eetlepel tomatenpuree
1/2 eetlepel kappertjes
2 takjes dragon
2 takjes kervel
2 takjes bladpeterselie
1 eidooier
1 eetlepel paneermeel
Scheutje cognac
Schil van sinaasappel & citroen
Zout/peper naar smaak

**ELKE DINSDAG & WOENSDAG:
MENU CÔTE DE BOEUF**

Côte de Boeuf met bonne
femme voor 2 personen.
Inclusief fles Valpolicella
Ripasso. Voor € 100



VISSCHERSPLEIN 75 UTRECHT
030 233 3008
WWW.RESTAURANT-FLORENT.NL