



Entrecote met bierjus, aardappelpuree en gekaramelliseerde pastinaak

Datum: 15-04-2026
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Frans Winkelmolen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 700 g pastinaak
- 400 g sjalotten
- 80 g ongezouten boter
- 6 eetl. appelstroop
- 8 takjes tijm
- 40 g bieslook
- 6-8 kruidnagels
- 500 ml Leffe Blond
- 1,6 kg kruimige aardappelen
- 50 g zoute boter
- volle melk
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Schil de pastinaak en snijd in stukken. Pel de sjalotten en snijd indien nodig kleiner. Bak de pastinaak en sjalotten in boter gedurende circa 20 minuten. Voeg appelstroop en tijm toe en laat alles karamelliseren tot goudbruin en zacht.

Schil de aardappelen, kook ze gaar in licht gezouten water en giet af. Stamp tot een puree en meng met boter en warme melk tot een smeùige massa. Breng op smaak met peper en zout.

Breng het bier samen met sjalotten, tijm en kruidnagels aan de kook en laat inkoken tot een krachtige saus. Zeef de saus en monteer met koude boter voor glans en smaak.

Bak de entrecote naar wens en laat het vlees even rusten. Serveer met de puree, gekaramelliseerde pastinaak en bierjus.