

## RECEPT REERUG MET ASPERGES EN HOLLANDAISE SAUS

Reerug filet | Hollandaise saus | Asperges | Bieslook  
(Recept voor 4 personen)

### Ingrediënten:

- 1 reerug filet
- 4 groene asperges
- 8 witte asperges
- 4 eidooiers
- 250 gr. roomboter
- 4 el. azijn
- 2 el. witte wijn
- Bieslook

### Bereiding:

1. *Zorg dat het vlees droog is, wat betreft ontweiden en verwerken; liever niet met water afspoelen maar zoveel mogelijk vanuit het veld ontweiden en laten besterven in de huid (een dag of vijf op 5-7 graden celcius) alvorens te verwerken. Vervolgens de reerug filet zorgvuldig van het bot snijden en de vliesjes er netjes afsnijden zonder er te veel vlees vanaf te snijden.*
2. *Kook de krieltjes, witte en groene asperges los van elkaar beetgaar, dit wil zeggen dat het net gaar gekookt is. Dit gaat u namelijk later nog eens koken om het te verwarmen.*
3. *Tijdens het koken van de krieltjes en asperges kunt u alvast de reerug in zijn geheel aan de buitenkant mooi bruin bakken op hoog vuur. Wanneer de reerug mooi bruin van kleur is koelt u de reerug terug in de koeling.*
4. *Ondertussen zijn ook de krieltjes en asperges beetgaar gekookt, deze kunt u dan ook terug koelen in de koeling.*
5. *Tijdens het terug koelen van de krieltjes, asperges en de reerug kunt u de bieslook alvast even fijnsnijden voordat we beginnen met het maken van de hollandaise saus.*
6. *Voor het maken van de hollandaise saus zet u een pan op met water dat tegen het kookpunt aan zit en zet hier een kom op waarvan de onderkant het water niet raakt. Deze kooktechniek noemen we "au bain-marie".*
7. *Zet een steelpannetje met 250 gr. roomboter op laag vuur, dit zorgt ervoor dat de boter gaat smelten. De boter mag niet bruin worden!*
8. *Tijdens het smelten van de boter breekt u de eieren open in een aparte kom en bewaart u de eidooiers, het eiwit kunt u weggooien.*
9. *Haal de kom van de pan met het hete water erin en doe hier de eidooiers in, voeg 4 el. azijn en 2 el. witte wijn toe en begin het mengsel te kloppen met een garde. Vervolgens kunt u de kom terug op de pan plaatsen maar let wel op dat het niet begint te stollen. Blijf kloppen!*
10. *Wanneer de boter helemaal gesmolten is kan deze toegevoegd worden aan de eidooiers, azijn en witte wijn. Doe dit wel druppelsgewijs.*

11. Door tijdens het toevoegen van de boter (druppelsgewijs) te blijven kloppen wordt de saus steeds dikker, dit kan wel even duren.  
Let er op dat de saus niet gaat stollen, desnoods haal je af en toe de kom van het hete water af. Kloppen van de saus is nog steeds erg belangrijk.
12. Wanneer de saus dik genoeg is zet u het vuur laag zodat het water in de pan ook afkoelt maar wel warm genoeg blijft om de saus warm te houden. Blijf tussendoor wel kloppen met de garde.
13. Plaats de krieltjes (evt. gekruid) samen met de reerug filet in de oven en stel de kerntemperatuur van het vlees in op 48 graden (RARE).
14. Ondertussen kunt u de groene en witte asperges samen in een pan gaarkoken, wanneer het water aan de kook is gebracht zet u het vuur lager.
15. Klop tijdens deze bereidingen de hollandaise saus nog eens door met de garde.
16. Wanneer de reerug filet een kerntemperatuur heeft bereikt van 48 graden is ook de rest warm en gaar genoeg om te serveren.
17. De bieslook kunt u gebruiken om het gerecht af te garneren.
18. Smakelijk!

