

Gegrilde sukade met groentestoof

Wat heb je nodig?

1 hele rundersukade, ontdaan van het vlies in het midden (vraag de slager)
flinke handvol truffelaardappeltjes (of krieltjes)
1 kleine flespompoe
½ winterpeen
bakje champignons
1 prei
1 ui
2 tomaatjes
een paar verse zilveruitjes (meloesuitjes) of kleine sjalotjes
tijm
rozemarijn
peterselie
flesje donker bier
groentebouillon (ongeveer 1 liter)
versgemalen zwarte peper en zout

Wat moet je doen?

Maak de groenten schoon, snijd de prei in ringen, de wortel en tomaten in plakjes en de ui in grove stukken.

Halveer eventueel de aardappeltjes en de champignons en snijd de pompoe en tomaten in stukjes.

Verhit een pan, doe er wat olie in en bak hierin de ui, zilveruitjes, wortel en prei een paar minuten tot het lekker gaat ruiken.

Voeg dan de truffelaardappeltjes toe en bak even mee.

Blus af met ca. 1/3 flesje bier en voeg de bouillon toe, zodat de ingrediënten net onder staan.

Breng op smaak met peper en zout en eventueel een takje tijm en/of rozemarijn.

Laat de stoof, onder af en toe roeren, in ca. 45 minuten zachtjes gaar pruttelen.

Voeg de laatste tien minuten de pompoe, champignons en de tomaten toe en laat op iets hogere

temperatuur inkoken tot een stevige stoof.

Gril de sukade op een hoge temperatuur in ca. 10 á 12 minuten tot medium (kerntemperatuur: 56/59 graden) en laat het vlees rusten.

Snijd het dan 'tegen de draad' in plakjes en serveer met de groentestoof.

Bestrooi het gerecht ruim met gehakte peterselie.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

www.ralphdekok.nl

www.barbecuepaleis.nl