



# Stokbrood met in morille- boter gebakken ossenhaas en asperges



# Stokbrood met in morille-boter gebakken ossenhaas en asperges

2 PERS.

20  
MIN.

## Ingrediënten

- half stokbrood
- 6 dunne witte asperges
- 200gr ossenhaas biefstuk
- potje morille-boter
- potje truffelmayonaise
- potje abrikozen  
bleekselderij chutney
- Koppert Cress Scarlet  
cress
- Peper en grof zeezout

## Bereiding

1. Bak in morille-boter de ossenhaas 2 minuten aan elke kant. Laat het vlees 4 minuten rusten in aluminiumfolie.
2. Snijd het stokbrood doormidden, grill het stokbrood mooi gestreept.
3. Grill de geschilde asperges beetgaar. Snijd ze vervolgens in chinoise (in ruitjes).
4. Besmeer het stokbrood met truffelmayonaise. Trancheer de ossenhaas in dunne plakjes.
5. Beleg het broodje met de ossenhaas en asperges. Verdeel een paar theelepels chutney er bovenop. Garneer af met gemalen peper, grof zeezout en de Scarlet cress.

Bon appétit!

Met culinaire groet,  
Kenny Langohr - Chef

EYSERHALTE  
E Y S - W I T T E M

tag @eyserhalte in je foto's!

T: 043 451 2290  
info@eyserhalte.nl

www.eyserhalte.nl

