



TOURNEDO **EN** **EENDENLEVER,** **TRUFFEL** **EN** **MADEIRASAUS**

1000 g **Tournedos**
500 g **Cantharellen**
12 **Witte boterhammen**

250 g **Madeira**
300 g **Jus de veau**
100 g **Uien**
100 g **Bospeen**
50 g **Bleekselderij**
5 g **Verse tijm**
5 g **Verse rozemarijn**
1 **Laurierblad**
Roomboter

250 g **Eendenlever**
Bloem

30 g **Kervel**
10 g **Verse truffel**

Tournedos

Steek met een ronde steker broodcrotons uit en bak in een koekenpan in ruimboter goudbruin. Bestrooi met fleur de Sel. Peper en zout de tournedos en bak rond om goudbruin in geklaarde boter. Neem de tournedos uit de pan en leg op een warme plaats te rusten. Bak de chanterelle in het bakvocht van de tournedos en breng op smaak met peper en zout.

Madeirasaus

Snijd de groente fijn en fruit deze aan. Blus af met Madeira. Voeg kruiden toe en laat reduceren tot de helft. Zeef de saus en voeg de Jus de Veau toe en breng op smaak met peper en zout en laat opnieuw warm worden. Monteer af met koude roomboter.

Eendenlever

Zout de eendenlever en haal dor de bloem. Bak de lever in roomboter.

Garnering

Pluk de kervel en borstel de truffel schoon.

Opdienen

Leg de crouton op het bord en plaats de tournedos erop. Leg hierop de lever en dresseer met jus. Schaaf truffel over het gerecht en garneer met kervel.