**Chateaubriand met koolrabimousseline**

aubergine
rode paprika
sjalot
knoflook

paprikapoeder

peper & zout
peterselie
koolrabi
[groentebouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)

chateaubriand

**De gevulde aubergine:** halveer de aubergine en haal een deel van het vruchtvlees eruit zonder de schil te beschadigen. Snijd dit samen met rode paprika, knoflook en sjalot in brunoise en meng met zacht paprikapoeder, peper en zout. Vul de uitgeholde helften met het mengsel, wikkel in aluminiumfolie en zet 35 minuten in een oven op 185°C. Bestrooi met gehakte peterselie bij het opdienen.

**Koolrabimousseline:** schil de koolrabi, snijd ze in grote dobbelstenen en kook ze gaar in water. Giet af en breng op smaak met peper, zout en een beetje ingekookte [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm). Pureer tot mousseline.

**De chateaubriand:** grill en quadrilleer de chateaubriand of een andere stuk rundsvlees tot de gewenste cuisson. Doe dit met een grill met antikleeflaag. Kruid met peper en zout.