**struisvogelsteak met mosterdroomsaus**

witte kool

wortelen

ui

boter

[groentebouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)

room

gevogeltefond

mosterd
struisvogelsteak

tomaten

mozzarellabolletjes

basilicum

oregano

tijm

peper & zout

Parmezaan

Dit is een ‘dagschoteltje’ met struisvogelsteak, puree van wortelen en witte kool, een tomaatje in de oven en een mosterdroomsausje. Mondjevol voor een vrij eenvoudig gerechtje.

De tomaat is een ‘coeur de boeuf’, met veel vlees, weinig pitjes en vooral, uitsparingen langs de snijrand als je ze gehalveerd hebt. Die kan je vullen met mozzarellabolletjes (zo te koop in de winkel). Leg daarop een mix van verse kruiden, hier basilicum, oregano en tijm. Kruid met wat peper en zout en bedek met geschaafde Parmezaan. Zet 20 minuutjes in de oven op 185°C en de laatste 5 minuutjes onder de grill.

Stoom gekuiste en gesneden witte kool en worteltjes. Doe deze groenten, samen met gesneden en gesauteerde ui, in wat boter in een kookpot en laat verder garen. Meng met wat [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm). Zet er de staafmixer in tot je de textuur van aardappelpuree benadert.

Het sausje is gewoon de max om te maken. Giet een busje room (4%) in een potje, breng tegen het kookpunt, voeg een lepel [**gevogeltefond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) in poedervorm toe, een eetlepel of twee Dijon mosterd en voilà. Blijf roeren en dit het sausje dikt als vanzelf…

Kruid en bak de struisvogelsteaks volgens eigen inzicht en ‘goesting’. De rest is bordvulling.