**Bison met aardpeer en champignons**

vloeiende bloem
boter
[wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)
Madeira
tomatenpuree
kastanjechampignons
knoflook
sjalotjes
verse tijm
peterselie
peper & zout
aardperen
bison medaillons

**Saus**: maak een lichte roux en leng aan met [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm), scheutjes Madeira en een lepeltje tomatenpuree.

**Champignons**: fruit geplet knoflook en een gesnipperd sjalotje kort in wat olijfolie. Voeg gesneden champignons, geritste verse tijm en gehakte peterselie toe. Kruid met peper en zout. Doe de bereiding in individuele ovenschaaltjes en zet een kwartiertje in een voorverwarmde oven op 185°C.

Was de aardperen en snijd de knobbels weg, zodat ze min of meer op aardappelen gelijken. Breng aan de kook en giet ze af na een paar minuten. Bij een te lange kooktijd heb je het risico dat ze uiteen vallen. Laat even afkoelen en snijd ze in grote stukken. Bak ze in wat boter goudbruin. Kruid met peper en zout.

Schroei de **bison medaillons** langs beide zijden dicht en laat ze verder garen tot de gewenste cuisson op een middelhoog vuur.