**Struisvogelsteak, wortelzalf, perziksalsa en snijbiet**

struisvogelsteak
boter
peper & zout
gedroogde tijm
[blanke kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)
sjalot
rozemarijn
verse tijm
salie
rode balsamico
witte balsamico
rode wijn
honing
wortelen

room
[kippenfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)
verse perziken
kerstomaatjes
rode paprika
munt
koriander
piment d’Espelette
snijbiet
bloemkool
ui
[groentebouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)
amandelpoeder
Parmezaanse kaas
nootmuskaat

**Struisvogelsteaks**: trek de steaks vacuüm en gaar ze 2 uur sous vide in een warmwaterbad op 72°C. Bak ze voor het opdienen langs beide kanten bruin in een pan met een klontje boter. Kruid met peper, zout en gedroogde tijm.

**Balsamicosaus**: Breng [**blanke kalfsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) aan de kook met gesnipperde sjalotjes, takjes rozemarijn, tijm en salie. Doe er een flinke scheut rode balsamico, een glaasje rode wijn en een lepel honing bij. Zeef en bind de saus indien gewenst.

**Wortelzalf**: kook de gekuiste en gesneden wortels 10 minuten in water, giet af en pureer met room, een paar eetlepels sterk ingekookte [**kippenfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm), peper en zout.

**Perziksalsa**: meng fijngesneden verse perziken met gevierendeelde kerstomaatjes, gesnipperde sjalot, rode paprika in fijne brunoise gesneden, kleine muntblaadjes, gehakte koriander, een mespuntje piment d’Espelette en een scheutje witte balsamico. Zet koel weg in de frigo tot het opdienen.

**Snijbiet:** ontdoe de steel van het blad. Hak en blancheer eerst de stelen 5 minuten. Giet af en bak ze kort in wat boter. Laat de gesneden snijbietbladeren slinken in een hete pan met wat boter. Deze groente reageert zoals spinazie. Breng op smaak met peper en zout en meng tot slot met de gebakken stelen voor een kleurrijk effect. Best te bereiden kort voor het opdienen, vanwege het nitraatgehalte, waardoor terug opwarmen niet aangewezen is.

**Bloemkoolgratin**: hak de bloemkool in fijne korrels en bak ze in een ruime pan in boter met gesneden ui. Voeg een paar eetlepels sterk ingekookte [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm) toe. De kool is klaar als ze begint te bruinen. Rooster ondertussen amandelpoeder in een droge pan tot lichtbruin. Meng de gebakken bloemkool met geroosterd amandelpoeder, geraspte Parmezaanse kaas, nootmuskaat, peper, zout en een scheutje room. Mix de bereiding met de handmixer tot een gladde puree. Schep die in individuele potjes, dek af met Parmezaanschilfers. Zet de potjes onder de grill tot de kaas kleurt.

**Op het bord**: een soeplepel wortelzalf, daarop de voorgesneden struisvogelsteak overgoten met balsamicosaus. Daarnaast een schepje perziksalsa en een hoopje snijbiet. Langs de kant een potje bloemkoolgratin.