

# *Terrine van Runderlende (Pièce)*

*Artisjok, Olijven en Groene Asperges*



*Recepten*

## *Ingrediënten:*

- 500 gram runderlende*
- 8 groene asperges*
- 4 artisjokbodems*
- 80 gram zwarte olijven*
- 1 groene courgette*
- 2.5 dl runderbouillon*
- 3 bl gelatine*

*Snij de runderlende en de courgette in dunne repen, bestrooi met peper en zout en grill deze in een grillpan het vlees rosé en de courgette gaar. Laat het vlees en de courgette snel terugkoolen. Blancheer de asperges. Snij de artisjokken bodems in repen. Breng de bouillon aan de kook en breng deze royaal op smaak met peper en zout. Voeg de geweekte gelatine toe.*

*Bekleed een cakeblik met plasticfolie.*

*Leg nu om en om groente, vlees en olijven in de vorm en schep steeds een schepje gelei eroverheen. Doe dit tot dat op is en vouw de vorm nu dicht met het overtollige plastic.*

*Prik hier wat gaatjes in. Zet dit onder druk met bijv. een pak melk, laat 12 uur opstijven in de koelkast.*

*Nu kun je er plakken van snijden.*

*Serveer de plakken terrine met stokbrood en olijventapenade.*

*Met dank aan:*

*Henk Savelberg | Restaurant Savelberg | [www.restauranthotelsavelberg.nl](http://www.restauranthotelsavelberg.nl)*