

18 uur gegaarde runderwang

	<i>Runderwang</i>	
3b	Knolselderij rondjes	Koeling
3c	Aardappel mousseline	Koeling
3a	Gekarameliseerd uitje	Koeling
3j	Runderwang	Koeling
3k	Savooie kool	Koeling

1. Zet een grote pan met water op het vuur, en breng dit aan de kook. Wanneer het water kookt, zet het vuur uit. Als u een oven heeft kunt u deze voor verwarmen op 60 graden dit is voor het warmhouden van de groente en het verwarmen van de borden.
2. Laat de runderwang **(3J) (in het zakje)** min 5 minuten doorwarmen in het hete water.
3. Leg de volgende zakjes **(niet openmaken)** in het water: knolselderijrondjes **(3B)**, aardappel mousseline **(3C)** en de Savooiekool **(3K)** voor minimaal 5 minuten.
4. Haal de runderwang **(3j)** uit het water.
5. Doe de runderwang samen met de gekarameliseerde uitjes **(3a)** in een steelpannetje en laat samen een aantal minuten sudderen.
6. Haal ondertussen de rest van de zakjes uit het water. En haal de ingrediënten eruit.
Tip: hou deze warm tijdens het opmaken van het bord in de oven op 60 graden.
7. We gaan beginnen met het opmaken van het bord en beginnen met de Savooiekool **(3K)**. Leg deze als een quenelle op het bord en leg de gele biet en knoselderij daarbij. Roer de aardappel mousseline even door en leg erbij of serveer apart.
8. Leg de runderwang erbij met het uitje erboven op en schenk de jus er overheen.