

Rode wijnsaus

- Versnipper de sjalotten en stoof ze aan in boter. Voeg tijm, rozemarijn en laurier toe.
- Voeg een snuifje suiker toe en laat het geheel een beetje karameliseren.
- Blus alles af met de rode wijn. Laat die voor de helft inkoken en voeg er de fond aan toe. Laat de saus inkoken wat inkoken.
- Kruid af met peper en zout, zeef de saus en bindt de saus met een bindingsmiddel

Duchesse aardappelen

- 1 kg aardappelen
 - 1 ei(eren)
 - 100 g boter
 - nootmuskaat en pezo
1. Kook de aardappelen in water met zout in 20 min. gaar. Giet af, Stamp de aardappelen met de pureestamper tot puree. Roer met een houten lepel het losgeklopte ei en de boter tot een smeuijge massa en meng door de puree. Breng op smaak met de nootmuskaat, peper en zout.
 2. Verwarm de oven voor op 190 °C. Schep de puree in de spuitzak en spuit rozetten van ca. 4 cm doorsnee op een met boter ingesmeerde bakplaat. Bak ze in ca. 25 min. in het midden van de oven goudbruin.