



Entrecote met tijmtuilles en geglaceerde sjalotjes in rode port

Receptuur voor 4 personen

Ingrediënten

4 Entrecotes

voor de saus:

8 sjalotjes

1 teentje knoflook

4 takjes rozemarijn

1 klein blikje tomatenpuree

2,5 dl lamsfond

een scheutje olijfolie

1 dl balsamico azijn

4 eetlepel suiker

1 dl. Port

Voor de tuilles:

100 gram boter(gesmolten)

3 takjes tijm

90 gram sesamzaad

150 gram poedersuiker

½ dl. sinaasappelsap

50 gram bloem

voorbereiding

Voor de saus:

Maak de sjalotjes schoon, laat ze heel en fruit deze aan in een beetje boter tot ze glazig zijn.

Voeg het teentje knoflook en de rozemarijn toe.

Voeg de tomatenpuree toe en fruit alles nog even aan.

Voeg de suiker, azijn, port en de lamsfond toe, laat het geheel een beetje inkoken en als laatste op smaak brengen (eventueel een klontje boter toevoegen).

Controleer of de sjalotjes gaar zijn.

De tijmtuilles:

Meng in een kom de suiker, bloem, zout en sesamzaad door elkaar.

Smelt de boter en pluk de blaadjes tijm van de steeltjes, meng de tijm door de boter en giet dit samen met de jus d'orange door het bloem-suiker-zout-sesamzaadmengsel.

Meng dit tot een homogene massa ontstaat.

Zet een oven op 150 graden en bedek een plaat met bakpapier (siliconen bakmat kan ook).

Neem steeds een klein schepje (ter grootte van een soepballetje) deeg en smeer hier een rondje van op het bakpapier van ongeveer 8 cm..

Bak de tuilles af gedurende 8 minuten en laat ze even afkoelen.

Dep de entrecotes droog met keukenpapier.

Verhit een grillpan met een drupje olijfolie totdat deze begint te walmen, schroei (door de entrecote na 1 minuut een kwartslag te draaien) een ruitje op de entrecote. Draai de entrecote om en schroei dit heel kort dicht.

Leg de entrecotes op vetvrij papier op een ovenrek, zouten en peperen.

bereiding & afwerking

Verhit de oven voor op 200 graden

Zorg dat de aardappels en groente ook bijna klaar zijn.

Zet het ovenrek met de entrecotes voor ongeveer 6 minuten in de oven, daarna even controleren op gaarheid (door te drukken op het vlees of het veerkrachtig aanvoelt)

Serveer het vlees met een groente en aardappel garnituur en schep er een paar sjalotjes en saus bij.

Garneer het bord af met de tijmtuilles.