



Gegrilde Ossenhaas met paddenstoelen paneer portsaus

Receptuur voor 4 personen

Ingrediënten

4 Tournedos
100 gram gedroogde paddestoelen
2 eidooiers
Zout en peper

voor de saus:

½ ui
1 teentje knoflook
½ klein blikje tomatenpuree
1,25 dl runderfond
een scheutje olijfolie
1 eetlepel suiker
½ dl. Port

voorbereiding

Voor de saus:

Snipper het uitje en snij het teentje knoflook . Zet een klein pannetje op en voeg een klein beetje olijfolie toe. Alles even aanfruiten en de tomatenpuree toevoegen en het geheel ontzuren. Voeg de suiker, port en de fond toe, laat het geheel een beetje inkoken en als laatste op smaak brengen (eventueel een klontje boter toevoegen). Als laatste de saus door een zeef passeren in een andere pan.

Vorbereiding voor het vlees

Dep de tournedos droog met keukenpapier.

tik in een bakje de eidooiers los en bestrijk het vlees rondom met wat eigeel.

Rol het vlees door de paddestoelen paneer.

Verhit in een bakpan de olie met een klontje boter, bak de tournedos aan iedere kant goudbruin en leg het daarna op vetvrij papier op een ovenrek, zouten en peperen.

bereiding & afwerking

Verhit de oven voor op 225 graden

Zet het ovenrek met de tournedos voor ongeveer 8 minuten, daarna even controleren op gaarheid, serveer met de overige componenten en wat saus