



Ossenhaas met eendenpate en portsaus

Receptuur voor 4 personen

Ingrediënten

4 Tournedos
4 plakjes eendenpate van 15 gram

voor de saus:

½ sjalotje
1 teentje knoflook
2 takjes rozemarijn
½ klein blikje tomatenpuree
1,25 dl lamsfond
een scheutje olijfolie
½ dl balsamico azijn
1 eetlepel suiker
½ dl. Port

voorbereiding

Voor de saus:

Snij de sjalot en het teentje knoflook en de rozemarijn fijn. 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, azijn, port en de lamsfond 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.
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, peperen en

bereiding & afwerking

Verhit de oven voor op 225 graden
Zet het ovenrek met de tournedos voor ongeveer 8 minuten, daarna even controleren op gaarheid (door te drukken op het vlees of het veerkrachtig aanvoelt)

Leg op iedere tournedos een plakje eendenpate en overgiet de tournedos met portsaus.

De rest van het garnituur verdelen over de borden en uitserveren.