



GEGRILDE KALFSENTRECOTE MET PEPERSAUS

Receptuur voor 4 personen

4 kalfsentrecote Olijfolie	voor de saus: 1 sjalotje 1 eetlepel verse pepertjes 250 ml. runderfond 250 ml. room 1 eetlepel vieux 25 gram boter 25 gram bloem
-------------------------------	---

Vorbereiding

Voor de saus:

Maak de sjalotjes schoon, snipper ze fijn en fruit deze aan in de boter tot ze goudbruin zijn.

Voeg de pepertjes toe en roer dit even om.

Voeg de vieux toe en flambeer dit voorzichtig!!!

Voeg de bloem toe en roer tot het mengsel een stevige bal wordt.

Voeg de fond toe en beetje voor beetje de room zodat een mooie gladde saus ontstaat.

Maak op smaak met zout en peper

Dep de entrecote eventueel droog.

Besmeerde entrecotes met wat olijfolie.

Verhit de grillpan en plaats 2 entrecotes in de pan zodra deze heet is.

Draai na 20 seconden het vlees een kwart slag. (de grilstreepjes worden dan ruitjes).

Neem het vlees uit de pan en leg dit op een vel ovenpapier op een bakplaat.

Maak op smaak met zout en peper (voorzichtig met zout want de saus is ook hoog op smaak)

Afwerking

Als de overige componenten ook gereed zijn, de entrecotes nog even in een hete oven (200graden celsius) plaatsen en daarna direct serveren met de saus en garnituren.

Gebruik hiervoor goed voorverwarmde borden.

Serveer met bijvoorbeeld krieltjes uit de oven en een groentegarnituur uit het seizoen
