



Gegrilde entrecote geconfijte rode uien

Receptuur voor 4 personen

Ingrediënten

4 Entrecotes en olijfolie om in te vetten

2 rode uien
2 lepels rietsuiker
1 dl. Port
1 lepel balsamico azijn
50 gram boter



voorbereiding

Voor de compote:

Snij de rode uien in reepjes

Smelt de boter en fruit de uien aan op half hoog vuur

Zodra de uien glazig zijn debalsamico en port toevoegen

Voeg de rietsuiker toe en laat de uien ongeveer 30 minuten stoven (als ze te droog worden een klein beetje water toevoegen).

Dep de entrecotes droog met keukenpapier.

Verhit een grillpan totdat deze begint te walmen,

Bestrijk de entrecotes met een kleien beetje olijfolie.

schroei (door de entrocote 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 wat compote op.