



Gegrilde tournedos met sjalotkletskep en demi glace saus

Receptuur voor 4 personen

Ingrediënten

4 Tournedos

voor de saus: 1 sjalotje 1 teentje knoflook 4 takjes rozemarijn 1 klein blikje tomatenpuree 2,5 dl lamsfond een scheutje olijfolie 1 dl balsamico azijn 2 eetlepel suiker 1 dl. witte wijn	Kletskoppen 35 gram boter 2 eetlepels water 100 gram bruine basterdsuiker 50 gram bloem 100 gram gesnipperde sjalotten Snufje kaneel Snufje zout
---	---

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 aanfruitsen en de tomatenpuree toevoegen en het geheel ontzuren. Voeg de suiker, azijn, wijn 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

Smeer de tournedos in met een kwastje met olijfolie en verhit de grill pan.

Zodra de pan begint te walsen direct 4 tournedos in de pan leggen en aandrukken (niet schuiven) na 20 seconden het vlees ¼ slag draaien.

Hierna het vlees omkeren en deze kant 20 seconden bakken.

Het vlees uit de pan nemen en op de bakplaat met bakpapier leggen.

Peperen en zouten.

Kletskoppen:

Smelt de boter zalvig en roer dit samen met de suiker tot er een romige massa ontstaat.

Doe hierij de gesnipperde sjalotten, de bloem kaneel en water en roertoddat er een bal ontstaat.

Verdeel de bal over 8 gelijke stukken en leg deze met wat tussenruimte op een bakplaat met bakpapier of een siliconenmat.

Bak de kletskoppen circa 15 minuten op 180 gaden i een voorverwarmde oven.

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)

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