



GEGRILDE TOURNEDOS MET KNAPPERIG PADDESTOELENTAARTJE

Receptuur 4 pers.

Ingrediënten

| | |
|---|---|
| 1 stuk ossenhaas van 600 gram olijfolie zout en peper | 4 x plakjes bladerdeeg 25 gram boter gesmolten 25 gram geraspte Parmezaanse kaas 250 gram paddenstoelen gemengd 2 takjes tijm ½ teentje knoflook 25 gram boter 1 sjalotje 1 lepel gehakte peterselie 1 eigeel om te bestrijken |
|---|---|

Materiaal: grillpan, kwastje, bakjes, serveertang, mes, snijplank, sauspan, garde, lepel, steker 15cm.

Maak de ossenhaas schoon door het vlies er af te snijden.

Snij mooie tournedos van ongeveer 150 gram.

Bestrijk de ossenhaas met een kwastje met wat olijfolie.

Verhit en grillpan op hoog vuur totdat deze een beetje begint te walmen.

Grill telkens maximaal 4 stuks vlees tegelijk.

Leg de tournedos in de pan en laat deze 20 seconden liggen zodat er een grillstreep ontstaat, draai de tournedos een kwartslag (niet omkeren) zodat de grillstreep een ruitje kan worden.

Draai de tournedos nu om en grill op de ander kant 1 x 20 seconden een streepje, dit is de onderkant van het vlees.

Leg de tournedos op een bakplaat met bakpapier en bestrooi ze met zout en peper.

Zorg dat er een voorverwarmde oven klaar staat om het vlees later (op het teken van de kok) na te garen.

Taartje:

Steek een cirkel van 15 cm. uit het bladerdeeg.

Smelt de boter in een koekenpan totdat deze goudbruin is, bak de gesneden paddenstoelen totdat alle vocht is verdampt. Haal de paddenstoelen van het vuur en meng deze met de geraspte kaas, knoflook en peterselie. Hou bij het deeg 1 cm. vrij vanaf de rand en schep in het midden het paddenstoelenmengsel. Bestrijk de rand met eigeel en bak de taartjes af op 180 graden (ongeveer 20 minuten tot goudbruin).

Als alle overige componenten klaar zijn kan je de tournedos in de oven plaatsen totdat de gewenste gaarheid is bereikt (ongeveer 10 minuten op 180 graden, afhankelijk van de dikte van de tournedos en tot hoe ver ze zijn voorgebakken). Serveer de tournedos met het paddenstoelentaartje.
