



---

## Ossenhaas puntjes in balsamico saus

---

Receptuur voor 4 personen

---

### Ingrediënten

600 gram Ossenhaas	500 gram paddenstoelen
2 el. Balsamico azijn	1 eetlepel vissaus
1 eetlepel suiker	2 eetlepels bruine basterdsuiker
2 eetlepels Tomatenpuree	50 gram roomboter
1 tak rozemarijn	1 teen knoflook
2 dl. Runderfond	
Boter om te bakken	
Zout en peper	

---

### Vorbereiding

Snij de stukjes ossenhaas in gelijkmatige stukjes van ongeveer 4 x 4 cm.  
Verhit in een platte braadpan een klontje boter met een lepel olijfolie.  
Wacht tot de pan goed het is bak (telkens een handje) ossenhaas stukjes rondom heel kort aan.  
De ossenhaas moet heel rood blijven van binnen!  
Doe het vlees op een grote platte ovenschaal.  
Herhaal dit tot al het vlees is gedaan.  
Maak het op smaak met zout en peper.

Gebruik de pan ,met het braadvocht om de tomatenpuree even te roerbakken.  
Voeg de rozemarijn toe en blus af met de balsamico.  
voeg de fond toe en laat het inkoken tot de helft.  
Verhit in een wok een lepel olijfolie en laat deze zo heet worden tot de wok licht begint te walmen.  
Voeg de paddenstoelen toe (ook deel voor deel) en bak deze rondom bruin.  
Doe alles in een ovenvast schaal en voeg de vissaus, de boter en de knoflook toe.

---

### Afwerking

Plaats de paddenstoelen in een warme oven 180 graden.  
Verwarm het vlees in een hete oven (200 graden celsius) ongeveer 8 minuten.

Serveer dit samen met de overige componenten.