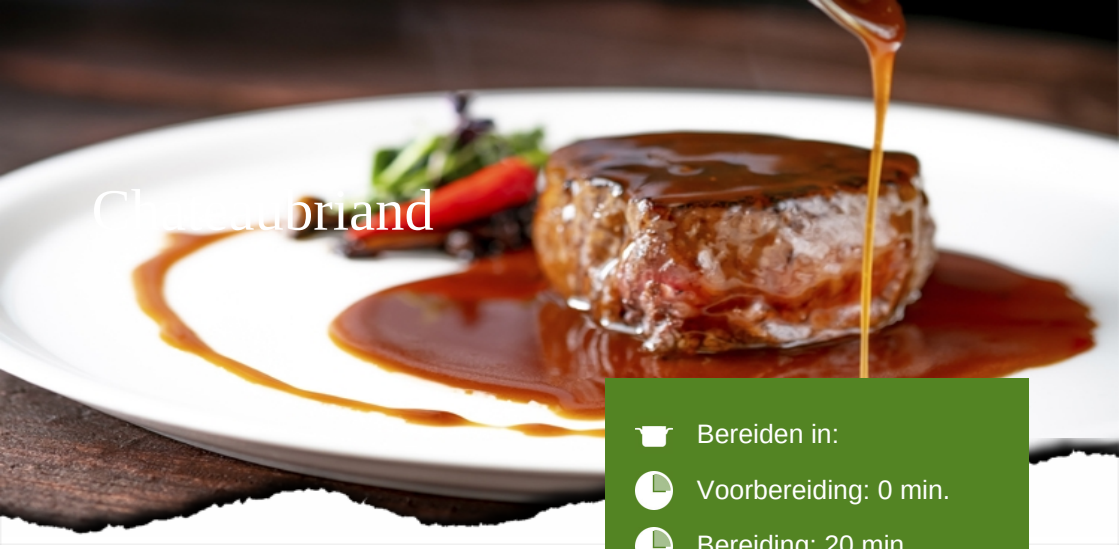


Cl[illegible]adbriand

Bereiden in:

Voorbereiding: 0 min.

Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 1 kg. tournedos
- voor de rode wijn saus:
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 el boter
- 1 el bloem
- 300 ml stevige rode wijn
- 200 ml kalfsfond

Voedingswaarde

-

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Chateaubriand

Bereiding

1. Geeft het vlees voor bereiding ruim de tijd om op kamertemperatuur te komen. Daarnaast de oven voorverwarmen op 100 graden.
2. Een flinke scheut olie goed heet laten worden, zodat het vlees snel dicht kan schroeien.
3. Bestrooi het vlees met wat zout. Leg het vlees vervolgens in de hete pan en bak beide kanten kort. Elke kant ongeveer 15 seconden.
4. Doe vervolgens een klontje boter in de pan samen met wat fijngesneden sjalotjes en knoflook, tijm en rozemarijn. Hiermee creëer je een lekker jus, mocht u de wijnsaus niet willen maken of er juist voor kiezen om twee sauzen te serveren.
5. Bak beide kanten van het vlees ongeveer 3 minuten.
6. Leg de chateaubriand in een ovenschaal en plaats het in de oven. Ik adviseer een kerntemperatuur meter te gebruiken. Eenvoudig voor weinig mee te bestellen op onze site. Het vlees is klaar bij een kerntemperatuur van 48 – 50 ?.
7. Het vlees mag nu uit de pan. Leg het met zorg losjes afgedekt onder aluminiumfolie 15 minuten te rusten. Dan kunnen de vleessappen zich goed door het vlees verdelen.
8. Kruid het vlees naar eigen smaak met nog wat peper en eventueel zout.

De Rode Wijn Saus

1. Pel en snipper de ui en knoflook.

2. Verhit de boter in een pan en bak de ui en knoflook glazig.

3. Voeg vervolgens de bloem toe. Gaar het geheel en voeg de rode wijn en kalfsfond toe. Breng aan de kook en laat circa 5
minuten inkoken tot saus dikte.

Kooktips

Lees ons Blog "Vlees snijden doet u zo" om de chateaubriand op de juiste manier aan te snijden.

Serveren

Chateaubriand met rode wijn saus Trancheer het vlees tegen de draad in en leg op een warm bord. Ik persoonlijk vind het leuk om de saus in een klein kommetje op het bord mee te serveren. Het vlees beschenken met de saus kan ook maar zorg ervoor dat het prachtige vlees zeker ook zichtbaar blijft.