

samen-een-koe-kopen



Bereiden in:



Voorbereiding: 50 min.



Bereiding: 70 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 4 stukken bavette, biefstuk of entrecote 225 gram elk
- 1 groot stuk is ook prachtig 1 kg. bij. voor 6 personen
- 12 gepelde hele sjalotten
- 1 gepelde sjalot, in dunne plakjes
- Zout en peper
- 5 eetlepels roomboter, ongezouten
- 1 eetlepel olie
- 1 theelepel bloem
- rode wijn saus
- 225 ml krachtige runderbouillon

Voedingswaarde

- 360 kcal.

image not found

[https://www.sameneenkoekopen.nl/images/New logo-samen-een-koe-kopen.png](https://www.sameneenkoekopen.nl/images/New%20logo-samen-een-koe-kopen.png)

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Bereiding

- 1 Zout het vlees rondom (wees niet te zuinig!) en leg het weg tot gebruik.
- 2 We gaan als eerste de sjalotten klaarmaken. Zet de oven op 170 graden. Twee eetlepels boter in een schaal met daarop de gepelde sjalotten. Laat ze heel. Dek af met aluminiumfolie. In ongeveer 45 minuten zijn ze geroosterd en kunt u ze uit de oven halen en even warmhouden op een schaal.
- 3 De stand van de oven nu op 190 graden zetten.
- 4 Verhit de olie in een grote koekenpan op hoog vuur, doe er een eetlepel boter bij en schroeï het vlees rondom dicht. Ook de zijkanten moeten dichtgeschroeïd zijn.
- 5 Leg het vlees in een ovenschaal en zet 'm in de oven. Maar 7 minuten aanhouden voor rare en 10 minuten voor medium.
- 6 Gooi het vet uit de koekenpan weg en verhit 1 eetlepel boter op medium tot hoog vuur. Laat de gesneden sjalot zacht worden, strooi de bloem erover en laat nog 2 minuten bakken. Daarna mag de port erbij. Schraap de aanbaksels van de bodem en laat de port voor de helft inkoken.
- 7 Voeg dan de bouillon toe aan de saus en kook het weer tot de helft in. u weet dat uw saus goed is, als 'ie aan een lepel blijft plakken.
- 8 Maak af met zout en peper en zeef de saus – heel chique – boven een steelpannetje. Breng de portsaus aan de kook en haal de pan dan van het vuur. Roer er met een garde de laatste eetlepel boter doorheen voor een glanzende saus.

Verder met de bavette: haal de stukken vlees uit de oven en laat ze 5 tot 8 minuten rusten. Dien het vlees op met de geroosterde sjalotten en de saus eroverheen gelepeld.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten