

Cote de boeuf

Bereiden in:
Voorbereiding: 0 min.
Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 1 sjalot
- 100 ml witte wijn
- 50 ml witte wijnazijn
- 3 takjes dragon
- 100 g + 4 el boter
- 4 eidooiers
- zout en peper
- 400 g bospenen
- 1 el suiker
- ca. 750 g Côte de Boeuf
- 1 el olie
- aluminiumfolie

Voedingswaarde

-

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



Cote de boeuf

Bereiding

1. Maak de sjalot schoon en snijd hem in ringen. Breng de witte wijn, de azijn, de sjalot en 2 takjes dragon aan de kook. Kook het geheel in tot er ca. 75 ml over is.
2. Smelt 100 g boter.
3. Zeef het wijnmengsel. Klop de eidooiers los met het wijnmengsel en verwarm al kloppend au bain-marie tot het dikker wordt.
4. Voeg al kloppend de gesmolten boter toe. Neem de saus van het vuur.
5. Hak de overige dragon fijn. Breng de saus op smaak met zout, peper en de gehakte dragon.
6. Bewaar de saus op een warme plek.
7. Was de bospenen en halveer ze eventueel in de lengte. Doe de bospeen met de suiker en 2 el boter in een pan en schenk er zoveel water bij dat ze net onderstaan. Breng het geheel onafgedekt aan de kook en laat op laag vuur bijna al het vocht verdampen. Breng de bospeen op smaak met zout en peper.
8. Verwarm de oven voor (elektrisch: 175°C / hetelucht: 150°C / gas: stand 2). Breng het vlees op smaak met zout en peper.
9. Verhit 1 el olie en 2 el boter in een pan en bak er het vlees in ca. 4 minuten per zijde bruin in. Leg het vlees in een schaal en bak 10-15 minuten in de oven. Kerntemperatuur 52-55 graden. Het vlees moet veerkrachtig maar niet hard aanvoelen.
10. Neem het vlees uit de oven en laat het afgedekt met aluminiumfolie ca. 5-10 minuten rusten. Verwarm eventueel op laag vuur de saus en de bospeen. Snijd het vlees in plakken en serveer met de bospeen en de saus.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten