

Entrecote met balsamicosaus

4 personen



BENODIGDHEDEN

Voor de saus:

balsamico-azijn	1 el
rode wijn	125 cc
vleesfond	100 cc
sjalot	1 st
knoflook	1 teen
zoetje	1
tijmtakjes	2
kaneelstokje	0,25
roomboter	

Verder:

balsamicoazijn	1 el
zachte boter	50 gr
rode pesto	1 el
entrecote stuk	500 gr
paddenstoelenmix	2 doosjes
olijfolie	
allesbinder	
aardappel en knolselderij	
room	
boter	
tuinkers	½ doosje

Voorbereiden, kan dag eerder:

1. Wijn in steelpan aan de kook brengen. Fond, tijm, kaneelstokje, fijn gesneden sjalot, hele knoflookteen en 1 el azijn toevoegen;
2. Tot de helft inkoken en daarna zeven en zoetje toevoegen.
3. Aardappelen en knolselderij (verhouding 3:1) met beetje zout gaar koken; even droogstomen, pureren; klontje boter, peper en zout en room toevoegen.

Klaarmaken

1. Stuk entrecote heel even aanbakken, daarna bestrooien met peper, inwrijven met olie en 2 el azijn; afgedekt in koelkast bewaren, minstens een uur.
2. Entrecotes in oven van 120° C tot kerntemperatuur 60° C.
3. 10 Minuten in folie rusten, eventueel iets zout strooien, daarna in dunne plakken snijden
4. Aardappelpuree verwarmen en daarna tuinkers toevoegen
5. Paddestoelenmix met olie bakken, zout en peper toevoegen
6. Balsamicosaus verwarmen en iets binden met allesbinder.