

Tournedos met sauce Poivre en ratatouille uit de oven

Datum: 01-10-2018
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Tournedos:

- 8 tournedos

Pepersaus:

- Scheutje bakboter of olie
- 2 sjalotjes, heel fijngesnipperd
- 4 eetl. cognac
- 200 ml kalfsfond
- 200 ml slagroom
- 3 eetl. geplette peperkorrels (naar eigen smaak)

Ratatouille:

- 1 aubergine
- 2 courgettes
- 1 a 2 (rode) uien
- 1 rode paprika
- 2 tenen knoflook
- 6 tomaten
- 4 eetl. olijfolie
- 2 eetl. provencaalse kruiden
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Pepersaus:

Wil je de peppersaus serveren bij bijvoorbeeld een gebakken biefstuk, dan kun je de aanbaksels hiervan gebruiken als basis voor de saus. Bak het vlees goudbruin en gaar, haal uit de pan en houd warm onder aluminiumfolie, of in een voorverwarmde oven van 40 graden. Voeg indien gewenst een fijngesnipperd sjalotje toe aan het braadvet (dit hoeft niet per se, want de aanbaksels bevatten al voldoende smaak) en fruit op laag vuur, totdat de sjalot zacht is.

Blus af met de cognac en laat inkoken. Voeg de fond toe en laat voor de helft inkoken. De duur van het inkoken is afhankelijk van de grootte van de pan. Hoe groter de pan, hoe sneller het vocht verdampt.

Schenk de room erbij en laat de saus 1 tot 2 minuten zachtjes pruttelen. Voeg de geplette peperkorrels toe en warm even mee.

Gebakken aardappeltjes:

Schil de aardappelen en kook ze beetgaar, laat ze goed afkoelen. Snijd ze in blokjes en bak ze in boter en olie. Kruid ze met peper en zout, paprikapoeder en cajunkruiden, zodat ze een lekker bruin randje krijgen.

Ratatouille:

Verwarm de oven voor op 150 graden. Snijd de aubergine in plakken van ongeveer 1 cm dik en bestrooi iedere plak royaal met zout. Laat even 10 minuten intrekken en ga in de tussentijd verder met de voorbereiding van de rest van het recept. Snijd de courgettes in plakken en iedere plak

vervolgens in vieren. Pel de (rode) ui en snijd in grove blokjes. Verwijder de zaadlijsten uit de paprika en snijd het vruchtvlees in blokjes. Snijd de tomaten in blokjes. Pel de knoflooktenen en snijd ze in hele dunne plakjes. Spoel de aubergineplakken af met koud water, dep ze droog met keukenpapier en snijd de plakken in grove blokjes. Pak een grote braadslee en doe de aubergine, courgette, ui, paprika en tomaat erin. Verdeel de plakjes knoflook erover. Besprenkel met de olijfolie, provencaalse kruiden en een beetje zout en peper. Hussel alles met je handen goed door elkaar. Dek de braadslee af met aluminiumfolie en schuif in de oven. Laat 1 tot 1,5 uur garen in de oven. Haal uit de oven, hussel even goed en breng indien nodig op smaak met wat extra zout en peper.