

Entrecote met portsaus, geblakerde bosuitjes met spek en geroosterde sjalotten

Datum:	17-04-2024
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Dave Buskes
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 8 stukken Entrecote van 150 gram
- 24 gepelde hele sjalotten
- 2 gepelde sjalot, in dunne plakjes
- 150 g roomboter, ongezouten
- olie
- 2 theel. bloem
- 150 ml port
- 450 ml krachtige kalfsbouillon
- 24 bosuitjes
- 8 plakjes ontbijtspek of prosciutto
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Entrecote (1):

Zout het vlees rondom (wees niet te zuinig!) en leg het weg tot gebruik.

Sjalotten:

We beginnen daarna met de sjalotten. Verwarm de oven voor op 170 graden. Leg de gepelde hele sjalotten in een ovenvaste pan of ovenschaal, met twee eetlepels boter. Dek af met aluminiumfolie en rooster gaar in de oven: ongeveer 45 minuten tot een uur. Haal de schaal uit de oven en houd warm.

Entrecote (2):

Verhoog de temperatuur van de oven naar 190 graden. Verhit de olie in een grote koekenpan op hoog vuur, doe er een eetlepel boter bij en schroei het vlees rondom dicht. Ook de zijkanten moeten dichtgeschroeid zijn. Leg het vlees in een ovenschaal en zet ‘m in de oven. Je moet 7 minuten aanhouden voor rare en 10 voor medium.

Portsaus:

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. Voeg dan de kalfsbouillon toe aan de saus en kook het weer tot de helft in. Je weet dat je saus goed is, als ‘ie aan een lepel blijft plakken. 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.

Bosuitjes:
Was de bosuitjes goed. Haal eventueel losse blaadjes of velletjes van de bosuitjes af. Laat het kontje eraan zitten, maar snijd eventueel iets van de bovenste uiteinden van de uitjes af; die zijn soms minder mooi. Pak drie bosuitjes bij elkaar en wikkel er een stukje spek of prosciutto omheen. Verhit een gietijzeren koekenpan op medium tot hoog vuur. Giet wat olie in de pan en leg het eerste bosje bosuien erin. Waarschijnlijk past dat in eerste instantie niet helemaal in de pan, maar je kunt ‘m heen en weer bewegen. Hang eerst de bovenkant buiten de pan, dan de onderkant, etc. Blijf de bosuitjes bewegen in de pan tot ze zover geslonken zijn dat je ze langs één kant kunt plooien. Voeg peper en zout toe en haal de bosuitjes uit de pan zodra ze geblakerd zijn; na ongeveer 4 minuten.

Entrecote (3):
Verder met de Entrecote: haal de stukken vlees uit de oven en laat ze 5 tot 8 minuten rusten. Dien het vlees op met de geroosterde sjalotten , de bosuitjes met spek en de saus eroverheen gelepeld.