

# Entrecote met champignonroomsaus



**Gerechten:** Hoofdgerecht

**Categorieën:** Rundvlees

**Bron:** Appetijt - L. Van den Bos

## Ingrediënten

Entrecote

zout en peper

braadboter

sjalot

knoflookteentje

champignons

verse tijmblaadjes

scheutje cognac

runderbouillon

room

roux voor bruine sauzen (Maïzena)

Peterselie

## Bereiding

Haal de entrecotes minimaal 1 uur voor de bereiding uit de koeling.

Sjalot en knoflook versnipperen en in het boter zachtjes aanfruiten.

Champignons in vier snijden en even mee bakken.

Voeg cognac toe en laat de alcohol verdampen.

Bouillon, tijmblaadjes en room toevoegen en zachtjes laten sudderen gedurende 15 minuten.

Peterselie niet te fijn hakken.

Vlees droogdeppen met keukenpapier en aan beide zijden kruiden met zout en peper.

Bakken in hete boter.

De entrecotes uit de pan nemen en in aluminiumfolie wikkelen om warm te blijven en te vermijden dat het vlees gaat bloeden bij het aansnijden.

De braadboter verwijderen en de champignonroomsaus in de hete pan van het vlees doen om de aangezette vleessappen op te lossen.

Indien nodige saus iets binden en op smaak brengen.

Roer net voor het opdienen de peterselie door de saus.