



## Ossenhaas met paddenstoelen

Ossenhaas is een vleessoort dat we niet dagelijks bereiden. En als we het al doen is het vaak als eenpersoonsbiefstuk en niet als groot vlees aan één stuk. Het lijkt misschien eng om zo'n duur stuk vlees ineens te bereiden, maar met deze aanwijzingen wordt het een stuk eenvoudiger. Groot vlees toont rijk als het aan tafel in plakken wordt gesneden en uitgeserveerd. Bovendien kan het van tevoren worden aangebakken, zodat het meeste werk al gedaan is voor het aan tafel gaan. Serveer bij feestelijk vlees luxe groenten, zoals groene (punt)asperges of haricots verts, al smaken knapperige spruitjes er ook heerlijk bij.

**Hoofdgerecht voor 4-6 personen**  
**Bereidingstijd: circa 15 minuten + rust- en/of oventijd**

### Ingrediënten:

- 750 gram ossenhaas
- zout, peper
- 2 eetlepels olijfolie en 50 gram boter voor het bakken
- 300 gram gemengde paddenstoelen
- 2 sjalotjes
- 1 eetlepel olijfolie

### Bereiding:

- > Laat het vlees in circa 20 minuten op kamertemperatuur komen en dep het droog met keukenpapier.
- > Verwarm de oven voor op 180 °C.
- > Bestrooi het vlees met zout en peper.

- > Verhit de boter met een scheut olijfolie in de pan en bak het vlees op hoog vuur snel om en om aan. Leg het vlees vervolgens circa 15 minuten in de voorverwarmde oven. Controleer met een metalen (barbecue)pen of breinaald in het midden van het vlees de temperatuur. Het vlees mag niet meer koud zijn vanbinnen.\*
- > Pak het vlees in aluminiumfolie met de glimmende zijde naar het vlees toe en laat minstens een half uur rusten op een lauwe plaats in de keuken.
- > Of: braad het vlees op een laag vuur in circa 8-12 minuten rood of rosé, afhankelijk van uw voorkeur. Keer het vlees halverwege de bereidingstijd een keer om.
- > Neem het vlees uit de pan, dek het af met aluminiumfolie (glimmende zijde naar het vlees) en laat het 5-10 minuten rusten.
- > Snijd het vlees dwars op de draad in plakken.
- > Maak terwijl het vlees rust de paddenstoelen schoon, pel en hak de sjalotjes. Verhit de olijfolie en bak de sjalot aan. Voeg de paddenstoelen toe en bak ze tot het vocht loslaat. Breng op smaak met peper en zout.\* (Het paddenstoelengarnituur kan geheel worden voorbereid, zorg er alleen voor dat het niet te lang wordt gebakken, de paddenstoelen moeten beet houden.)
- > Serveer de ossenhaas in plakken gesneden met de paddenstoelen en groente naar keuze. Geef er eventueel een aardappelgratin of aardappeltjes uit de oven met rozemarijn bij.