



TOURNEDOS

Hoofdgerecht

Bereiding:

Haal het vlees een uur van tevoren uit de koelkast om het op kamer temperatuur te laten komen, dit geeft een optimale vleessmaak.

Verwarm de oven voor op 100 graden Celsius.

Laat het vlees voor het bakken nog 10 minuten op temperatuur komen in oven.

Verhit de boter totdat het schuim weg is.

Bak het vlees om en om, maximaal 2 minuten, afhankelijk van de dikte van het vlees. Vooral niet prikken in het vlees, met een tang het vlees keren.

Bestrooi na het bakken met zout en peper, dit is om uitdrogen te voorkomen.

Laat het vlees nog even een kwartiertje rusten in de oven op 100 graden Celsius.

Heerlijk met verse groenten zoals gegrilde paprika, risotto en spinazie of met witlof of sperziebonen.