



Hoofdgerechten

Filet mignon met Gorgonzolasaus en gestoomde groenten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram filet mignon
2 eetlepels ongezouten boter
5 deciliters room
100 gram gorgonzola
2 eetlepels parmezaanse kaas (geraspt)
350 gram broccoli (roosjes)
8 groene asperges (in stukken van 2 cm)
4 rozemarijntakjes
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 250°. Wrijf het vlees in met de boter en kruid het met peper en zout. Plaats het 22 tot 25 minuten in de oven. Verpak het daarna in aluminiumfolie en laat het 15 minuten rusten.

Stoom intussen de broccoliroosjes en de aspergestukjes 10 minuten. Breng de room aan de kook en roer er de Gorgonzola en Parmezaan onder. Al roerend laten indikken en op smaak brengen met peper en zout.

Snij het vlees in plakjes. Schik die op elkaar, giet er de saus op en rond en serveer met de beetgare groenten. Afwerken met een takje rozemarijn.

