



Hoofdgerechten

Steak met gebraseerd witloof en cognacroomsaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram steaks (chateaubriand)

boter

peper

zout

Voor het witloof

6 witloof (stronkjes)

2 eetlepels appelazijn

snuifje nootmuskaat

2 eetlepels suiker

60 milliliters water

boter

peper

zout

Voor de saus

2 eetlepels room (opgeklopte)

1 theelepel maïszetmeel

2 sjalotten (gesnipperd)

2 eetlepels citroensap

50 milliliters zure room

120 milliliters rundsfond

40 milliliters cognac

150 milliliters room

20 gram boter

witte peper

zout

Bereidingswijze

Breng het vlees op kamertemperatuur. Halveer de stronken witloof. Smelt een klont boter in een grote pan en leg er het witloof in. Bak ze aan beide kanten goudbruin. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Blus met het water, zet het deksel op de pan en laat 20 minuten braiseren op een zacht vuur. Bestrooi na 10 minuten met de suiker en giet er de appelazijn over.

Verhit een klont boter in een pan. Leg het vlees in de pan als de boter lichtjes begint te kleuren. Schroei het aan beide kanten in 2 minuten dicht. Kruid met peper en zout. Bak daarna nog eens 2 minuten langs elke kant voor a point en 3 minuten voor bien cuit. Haal het vlees uit de pan, dek af met aluminiumfolie en laat - afhankelijk van de gekozen cuisson - nog 4, 8 of 10 minuten rusten.

Smelt voor de saus de boter en fruit er de sjalotjes in. Blus met de cognac en steek de drank aan. Giet er, als de vlammen gedoofd zijn, de fond, de room en de zure room bij. Breng aan de kook en laat 5 minuten op een zacht vuur pruttelen. Breng op smaak met het citroensap, peper en zout. Los het maïszetmeel op in wat water en roer door de saus. Pureer de saus en giet door een zeef. Breng de saus opnieuw aan de kook. Doe er de opgeklopte room bij, ga er met de mixer door.

Snij het vlees in mooie plakken. Serveer met het gebraiseerd witloof en giet er wat van de cognacsaus over.

Tip:

Lekker voor erbij: [hasselback patatjes](#).

Keukenbenodigdheden

Mixer

