



Hoofdgerechten

Portobello steaks met pepersaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 portobello's (grote)
4 eetlepels olijfolie
2 eetlepels balsamicoazijn
2 lookteentjes (fijnggehakt)
1 theelepel paprikapoeder (gerookt)
peterselie (platte, afwerking)
peper
zout

Voor de pepersaus

30 milliliters boter
2 eetlepels zwarte peperkorrels (grof gemalen)
15 milliliters cognac
120 milliliters room
1 eetlepel Worcestersaus
zout

Bereidingswijze

Maak de portobello champignons schoon en verwijder de steeltjes.

Meng in een kom de olijfolie, balsamicoazijn, fijngehakte knoflook, gerookt paprikapoeder, peper en zout. Bestrijk de portobello champignons aan beide zijden met het mengsel en laat ze marineren terwijl je de barbecue voorbereidt.

Verwarm de barbecue voor op middelhoog vuur. Leg de gemarineerde portobello champignons op de barbecue en gril ze ongeveer 5 à 7 minuten aan elke kant, of totdat ze zacht zijn en mooie grillstrepen hebben.

Maak de pepersaus: Verhit de boter in een pan op middelhoog vuur. Dit kan op de barbecue of op je fornuis. Voeg de grof gemalen zwarte peper toe aan de pan en roer goed door. Flambeer met cognac.

Giet de room langzaam in de pan. Voeg de Worcestershiresaus toe en roer opnieuw goed door. Proef de saus en voeg zout naar smaak toe. Overgiet de portobello's met de saus en werk af met platte peterselie.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

