



Tournedos met saus van kruidenkaas



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

6 tournedos
2 eetlepels zwarte peper (geplet)
1 eetlepel fleur de sel
boter
4 sjalotten (fijngesneden)
2 1/2 deciliter runderfond
1 pak Boursin knoflook en fijne kruiden
2 takjes dragon
roze peperbolletjes

Bereidingswijze

- 1.** Laat de tournedos gedurende 30 minuten op kamertemperatuur komen.
- 2.** Dep het vlees goed droog en breng rondom rond op smaak met geplette zwarte peper en fleur de sel.
- 3.** Smelt een flinke klont boter in een braadpan en bak hierin de tournedos op hevig vuur mooi goudbruin aan alle kanten: ± 3 à 4 minuten per kant. Laat het vlees even rusten onder aluminiumfolie.
- 4.** Fruit in dezelfde pan de sjalotten en overgiet met de runderfond. Laat even inkoken en voeg de Boursin toe. Laat deze mooi smelten in de saus.
- 5.** Serveer de tournedos met de saus, werk af met dragon en roze peperbolletjes.