

RECEPT VAN DE MAAND

OKTOBER

REE BIEFSTUK MET BOSBESSENSAUS

WIJN: PAUL MAS 'VIGNES DE NICOLE'
GRENACHE NOIR, PAYS D'OC, 2020



RECEPT VOOR
4 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

4 ree biefstukken van 150 gram

1 sjalot

150 gr. bosbessen

12 trostomaatjes

100 gr. paddenstoelen,
bijvoorbeeld cantharellen of
kastanjechampignons

100 gr. minipepernoten

1 el tijmblaadjes

1 flinke teen knoflook

1 el. rozemarijn

scheut room

50 gr. roomboter

peper en zout

BEREIDING

Laat de biefstukken op temperatuur komen en bestrooi ze met peper en zout. Snijd de sjalot fijn, de trostomaatjes in vieren en de knoflook ragfijn. Ontdoe de paddenstoelen van zand met een borstel en snijd in gelijke stukken. Snijd de rozemarijn fijn.

Bak de biefstukken aan totdat ze mooi bruin zijn. Houd ze warm in aluminiumfolie. Bak de knoflook en de sjalot aan. Voeg de kruiden toe en bak nog even door. Voeg dan de paddenstoelen toe en de bosbessen. Roer even door en voeg dan de pepernoten toe. Roer weer door, voeg de tomaatjes erbij en dan een scheut room erbij. Laat nog 5 minuten pruttelen, roer af en toe door.

Serveer met rode kool en gekookte aardappelen.

Serveer een glas Vignes de Nicole Grenache Noir erbij, 16 graden, heerlijk!

Eet smakelijk en prosit!

Ab Tamis, chef kok van De wijnproevers.

