

Ingrediënten voor 6 personen

1 kilo rundvlees 2 bakjes  
champignons 1 zak cranberry s  
300 ml port zout en peper suiker  
olijfolie ca. 30 gram boter

**Tijd:** > 2 uur

**Keuken:** Frans

**Smaak:** Zoet

**Soort\_gerecht:** Buffet

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Heerlijke rundvleesschotel in een cranberry-portsaus

Zo n heerlijk eigen verzonnen recept met champignons en heerlijk vlees die ik nu dikwijls maak bij buffetten en waar ik veel complimentjes over krijg. Echt een aanrader!

### Bereidingswijze

Bestrooi het vlees met zout en peper. Doe in de pan wat olijfolie samen met de boter en bak het vlees in ca 10 minuten. Doe er de helft vast aan port bij. Maak de cranberry s volgens de verpakking (beetje water, suiker en de cranberrys erbij). Als de cranberry s klaar zijn even helemaal fijn maken en doe dit bij het vleesgerecht. Doe nu de cranberry compote en het laatste port bij het vlees. Bak even apart de champignons en doe dit bij het vleesgerecht. Laat dit op een zacht vuurtje lekker 2 tot 3 uurtjes sudderen.

### Serveertips

Echt TOPPERTJE