

Ingrediënten voor 4 personen

4 entrecotes van 150 g. 200 ml. dragonazijn 100 witte wijn 2 eetl. gehakte dragon 2 eidooiers 100 g. boter 1 theel. azijn sap van 1/2 citroen 1 sjalotje laurier/peperkorrels/tijm 1 komkommer 1 theel. suiker 150 g. rucola pijnboompitten geroosterd bake-off broodjes zonnebloemolie olijfolie

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Frans
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_kuiken: Nee
Vegetarisch: Nee



Entrecote met bearnaisesaus

Klassieke saus, blijft een topper..

Hulpmiddelen

Grill of grillpan

Bereidingswijze

1. Laat 100 ml. dragonazijn, samen met de wijn, gesnipperd sjalotje, blaadje laurier, tijm en peperkorrels inkoken tot 1/4 van het vocht overblijft.
2. Smelt de boter op laag vuur.
3. Snij de komkommer in plakjes en breng ze aan de kook met 100 ml. dragonazijn, suiker en zout. Laat afkoelen in het vocht.
4. Doe de eidooiers in een grote, metalen kom. Zeef de inkookte azijn en klop dit door de eidooiers. Zet de kom op een steelpan met een laagje water en klop/verwarm dit mengsel tot het schuimig dik begint te worden.
5. Neem de schaal van de steelpan af en voeg al kloppende met een garde de gesmolten boter toe.
6. Breng de saus verder op smaak met peper, zout en citroensap. Voeg de gehakte dragon toe.
7. Verhit de oven op 200C., smeer de broodjes in met olijfolie en bestrooi met peper en zout en bak ze 8 minuten.
8. Verhit de grillpan en smeer in met zonnebloemolie. Zodra de pan walmt de entrecotes in de pan leggen. Gril ze kort bij hoge temperaturen aan beiden zijden en bestrooi met peper en zout. Laat afgedekt, enkele minuten tot rust komen.
9. Maak de komkommer aan met de rucola en iets olijfolie. Bestrooi met pijnboompitten.
10. Trancheer de entrecotes en serveer met de saus. Salade en gesneden brood apart.