

Ingrediënten

4 tournedos of kogelbiefstukken
van ca. 200 gr. 2 eetl. groene
peperkorrels (potje) 100 gr. boter,
75 gr. kalfssmeerworst 250 gr.
champignons 1 eetl.
zonnebloemolie zeezout en
versgemalen peper

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Tournedos Rossini

Bereidingswijze

Meng 75 gr. boter en de 75 gr. smeerworst door elkaar en maak er een rol van met een doorsnede van \pm 5 cm. wikkel de rol in de h.h.folie en leg deze minstens een uur in de koelkast om op te stijven. Verhit 25 gr. boter met een eetl. olijfolie en bak de tournedos snel aan twee kanten, temper het vuur en bak het vlees nog eens enkele min. per kant tot het vlees mooi rosé is. Bak de laatste minuut de afgespoelde peperkorrels mee, schep het vlees uit de pan en bestrooi het met zout en versgemalen peper en houd het warm door het met alu-folie af te dekken, giet een beetje water in de pan en roer het aanbaksel los. Leg de tournedos op de voorverwarmde borden en giet er wat braadvocht over, snijd de rol paté in vier dikke plakken, verwijder de folie en leg de plakken op de tournedos, versier met de gebakken champignons. Serveer met haricot verts en gebakken aardappeltjes of frites.