

Ingrediënten voor 4 personen

4 steaks (van de ossenhaas) 4 el sjalot (fijngesnipperd) 2 el verse dragon 2 el kervel 3 eidooiers 150 g boter (+ extra) 200 ml droge witte wijn 200 ml dragonazijn 1 el tomatenpuree cayennepeper 1 el gedroogde dragon peper en zout

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Frans  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Steak met choronsaus

Overheerlijke steak met een soort getomateerde bearnaisesaus

### Bereidingswijze

1 Haal de steaks uit de koelkast en laat ze op kamertemperatuur komen. Doe intussen de witte wijn met de azijn, de sjalotsnippers, gedroogde dragon en de helft van de verse dragonblaadjes in een pan en laat inkoken tot een derde. Laat daarna een paar minuten afkoelen. 2 Verhit een pan met ruim boter en bak er de steaks 2 minuten per kant in, als je ze saignant wilt. Kruid ze met peper en zout. Wil je ze liever à point, bak ze dan nog wat langer. Haal uit de pan en laat even rusten onder aluminiumfolie terwijl je de saus maakt. 3 Smelt de boter op een zacht vuurtje. Klop intussen de eidooiers los. Mix ze, samen met de tomatenpuree, op een zacht vuurtje door de ingekookte wijn, met de staafmixer. Blijf kloppen terwijl je er de gesmolten boter beetje bij beetje aan toevoegt. 4 Zeef de saus, kruid met cayennepeper, peper en zout en roer er ten slotte de fijngehakte dragon en kervel door. Serveer de steaks met de warme choronsaus.