

## Ingrediënten voor 12 personen

10 gr. boter 10 gr. bloem 3 1/2 dl.  
kalfsfond 150 gr. geklaarde boter  
1 1/2 a 2 kg. filet de boeuf  
(middenstuk) zout en witte peper  
1 glas armagnac \*voor de saus: 3  
sjalotjes 100 gr. boter 1 flinke  
eetlepel fijngehakte  
dragonblaadjes 3 1/2 dl room  
zout en witte peper \*voor het  
opmaken van de borden: haricot  
vert 12 struikjes witlof dubbel  
gefrituurde aardappelen (zie het  
recept onder bijgerechten).

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

## Chateaubriand

Recept voor 12 personen (maar je kunt de hoeveelheden ook aanpassen voor minder personen. Echt iets voor de Kerst.

### Bereidingswijze

Maak een roux van de boter en de bloem. Maak er met de kalfsfond een gebonden fond van. Zout en peper het vlees. Laat de geklaarde boter goed heet worden en braad daarin het vlees, aan iedere kant 7 minuten, mooi bruin. Verwarm de armagnac in een pollepel en flambeer hiermee het vlees. Schep de brandende armagnac enkele malen over het vlees. \*De saus: Hak de sjalotjes zeer fijn. Laat de boter in een sauspan smelten, maar niet bruinen. Laat daarin de sjalotjes en de dragon een paar minuten zweten. Giet er de gebonden fond bij en laat de massa inkoken. Sla de room er met de garde door en maak de saus op smaak met peper en zout.

### Serveertips

\*voor het serveren: Snijd de filet in 24 tranches en leg er op elk warm bord twee. Geef er Witlof, Haricot vert en dubbel gefrituurde aardappelen bij.