

Ingrediënten voor 4 personen

4 kangoeroe biefstukjes, 8 ananasschijven, peper en zout, 75 gram boter, 4 eetlepels suiker, 1 eetlepel sojasaus, 6 eetlepels port, half bouillonblokje, als nodig wat allesbinder. sap van de ananas

Tijd: 10-20 min.
Smaak: Zoet
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Kangoeroe biefstuk met gecarameliseerde ananas met portsaus

Iets heel speciaals op tafel. Mijn gasten vroegen meteen het recept. TOPPIE dus!

Bereidingswijze

Sap van ananas, sojasaus met peper en zout en een half bouillonblokje en de port samen in een pan aan de kook brengen en wat inkoken. Verhit de resterende boter en bak hier in de biefstukjes tot ze mooi bruin zijn. Ca. 3 minuten aan elke zijde. Haal het vlees uit de pan en houd warm. Karameliseer de suiker zachtjes in de boter en schep de ananasschijven er in. Laat ze aan beide kanten kleuren.

Serveertips

Leg op bord 2 ananasschijven met daartussen een kangoeroebiefstukje. Garneer het bord met wat saus. Mijn gasten vonden het echt geweldig.