


Gebraden longhaas



Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 2 x 300 gram longhaas
- 100 gram cantharellen
- 10 st spruitjes
- 1 aardappel
- Voor de uiencompote
- 500 gram uienringen (rode uien zijn mooi om te gebruiken)
- 100 gram bruine basterdsuiker
- 400 gram rode wijn
- 200 gram rode port
- 100 gram balsamico
- 1/2 kaneelstok
- 2 stuks steranijs
- 1 vanillestokje

 Bereiden in: braadpan die ook in de oven kan

 Voorbereiding: 0 min.

 Bereiding: 50 min.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Gebraden longhaas

Bereiding

Van te voren even de oven voorverwarmen op 160 graden!

- 1 Zout en peper de twee stukken longhaas en bak deze rondom aan in boter.
- 2 Hierna zet u ze in een voorverwarmde oven (160 graden), na vier minuten draai je het vlees en braad je nogmaals voor vier minuten.
- 3 Als het vlees goed aanvoelt, haalt u het uit de oven en verpakt u het in aluminium folie. Laat het ingepakte vlees rusten op een warme plek in de keuken (ongeveer 35 graden).

De uiencompote

- 1 Snij ringen van de rode schoongemaakte uien en zet deze op met alle ingrediënten. Kook dit langzaam in tot een mooie lichtzoete compote.

Bijgerechten: Pel de spruitjes tot losse bladeren en stooft deze even snel op in een klein beetje bouillon of water met zout en bak de cantharellen aan in een beetje roomboter.

Plaats de longhaas in de oven om op te warmen en snij deze in 8 tournedos, verdeel dit over vier (warme) borden en maak het bord op zoals op de foto met een heerlijke saus.

Kooktips

Leuk voor kerst, maak een pommes soufflé in de vorm van een kerstster en plaats deze onder de van longhaas gesneden tournedos. Om de pommes soufflé te maken snij je twee flinterdunne plakjes aardappel en smeer hier met een kwast iets eiwit op en bestrooi deze met heel weinig aardappel zetmeel. Plak de twee plakken op elkaar en steek deze vervolgens uit in de vorm die u wilt (een ster bijvoorbeeld om in de kerstsfeer te blijven). Frituur deze aardappelplakken op 180 graden tot deze mooi egaal bruin zijn.

Serveren

Lekker met spruitjes en aardappelkroketjes of beetje aardappelpuree



Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten