

Onglet à l'echalote au vin rouge

Flor



Nodig

- 800 gr onglet
- 250 gr sjalot
- 2 laurier
- fles rode wijn
- runderfond
- cognac
- friet
- waterkers

Bereiding

Pel de sjalot en snij in ringen.

Kruid het vlees met zout en zwarte peper, bak het vijf minuten in een hete pan op hoog vuur tot een korstje.

Zet dan in een oven van 170° voor 5 minuten.

Doe de sjalotten in de braadpan van het vlees en laat stoven.

Flambeer met cognac, doe de wijn en de fond erbij, laat inkoken, bind met boter.

Presentatie

Snij het vlees, bestrooi met fleur de sel, overgiet met de saus, leg er cresson en frietjes bij. Eventueel mayonaise.