

# H Hoofd gerecht

## Tournedos

met geroosterde roseval en gebakken paddenstoelen



# Tournedos

met geroosterde roseval en gebakken paddenstoelen

## Benodigheden

(hoofdgerecht voor 4 personen)

### Tournedos:

4 st ossenhaastournedos

### Gebakken paddenstoelen:

315 gr paddenstoelenmix

20 gr uiensnippers

2 gr verse knoflook

peper en zout naar smaak

### Spinazie:

1 kg gewassen spinazie

20 gr uiensnippers

2 gr verse knoflook

35 gr tomatenblokjes (blik)

peper en zout naar smaak

### Aardappeltjes uit de oven:

340 gr Charlotte aardappeltjes

340 gr Roseval aardappeltjes

3 gr verse knoflook

10 gr verse rozemarijn

10 gr verse tijm

35 ml olijfolie

peper en zout naar smaak

## Mise en place & handelingen

Ondooi de tournedos, dep droog en strooi er naar smaak water peper en zout over. Bak het vlees om en om aan en gaar het verder in de oven op 90°C, tot een kerntemperatuur van 50°C.

Maak de paddenstoelen schoon en snij ze op de gewenste grootte. Zet de uien en knoflook aan, voeg de paddenstoelen toe en bak ze goudbruin. Voeg naar smaak peper en zout toe.

Roerbak de uien, knoflook en spinazie. Voeg dan de tomatenblokjes en naar smaak peper en zout toe.

Was de aardappelen en snij ze in partjes. Pluk de kruiden en maak de knoflook schoon. Hak dit vervolgens fijn en meng het door de olie. Besprenkel vervolgens de aardappeltjes met de kruidenolie en rooster ze ca. 16 minuten in de oven op 210°C.

## Bordopmaak

Dresseer de gebakken paddenstoelen op een bord en leg hier de tournedos op. Verdeel de geroosterde aardappeltjes en de spinazie naast het vlees. Steek eventueel ter garnering nog een cherrytomaatje in de spinazie.

## Wijnadvies!

### Valpolicella Ripasso

MONTERÈ

Veneto, Italië

fles 75 cl

08.805.51

kersen, kruidig, redelijk stevig



Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum

T 035 69 79 777  
E info@hocras.nl  
W www.hocras.nl

**Hocras**