



WAGYU ENTRECOTE MET CHAMPIGNONS

INGREDIËNTEN

- 2 mooie entrecotes van elk 500 g
- 750 cl. rode wijn
- 4 grote sjalotten, gehakt
- 1/2 l. bruine fond
- 50 g boter
- 1 eetlepel bloem
- 750 g boleten/eekhoortjesbrood
- 3 eetlepels olie
- 2 teentjes knoflook
- 1 sjalot
- 1 theelepel graan mosterd
- 1 bosje peterselie
- zout, peper

BEREIDING

- Snijd de champignons net onder de hoed af. Schil de staart en leg ze apart. Maak de hoeden schoon zonder ze te wassen en snijd ze in twee of drie.
Giet de olie in een grote pan en verwarm deze. Voeg als ze heet is de champignons hoeden toe en bak ze bruin, terwijl je ze constant omdraait. Kruid met zout en peper. Zet het vuur lager, dek af en laat 20 minuten zachtjes koken.
- Hak ondertussen de staarten van de champignons fijn. Pel de knoflook en sjalot, was de peterselie en hak ze allen fijn. Meng deze ingrediënten.
Voeg de paddestoel staarten toe en laat ze gaar worden, dek opnieuw af en laat zachtjes koken gedurende 1u15.
- Hak de 4 sjalotjes fijn, doe ze in een pan met de wijn, laat 2/3 inkoken, voeg de bouillon toe, en kruid met zout en peper. Laat terug even koken en zet op laag vuur. Schroei de entrecote dicht, kruiden naar uw smaak.
- Terwijl de entrecote bakt, meng je de boter en de bloem in een pan op een laag vuur.
Voeg de saus toe en laat verder inkoken op een laag vuurtje tot de juiste dikte.
- Schik de entrecote op de serveerschaal en bedek ze met de saus. Leg de champignons op de entrecote en serveer met een lekkere rode wijn.