



# De Kookjuf

## Solomillo al whisky

### Ingrediënten

- |   |                    |
|---|--------------------|
| -500 gr ossenhaaspuntjes of varkenshaas | -1/2 tl komijn     |
| -4 teentjes knoflook geperst            | -olijfolie         |
| -200 ml whisky                          | -zout en peper     |
| -200 ml runderbouillon                  | -eventueel maizena |
| -30 gr boter + klontje extra            |                    |

### Bereiding

1. Snijd de ossenhaas in mooie stukken. Bestrooi ze met peper en zout.
2. Verwarm de koekenpan, doe er dan de boter en een scheutje olijfolie in en bak de ossenhaas mooi bruin. (2-3 minuten) Haal uit de pan, leg op een bord en dek af met aluminiumfolie.
3. Pers de knoflook uit en bak deze heel zachtjes in het vet.
4. Voeg de whisky toe en laat deze op hoog vuur verdampen. Voeg dan de bouillon toe, de boter en de komijn. Laat inkoken en op smaak komen. Kruid af met zout en peper. Bind eventueel met iets aangelengde maizena.
5. Doe de ossenhaaspuntjes met bijbehorend vocht bij de saus en laat heel even meewarmen.