



De Kookjuf

Solomillo al Pedro Xeminezsaus

Ingrediënten

- 500 gr ossenhaaspuntjes of varkenshaas
- 1 teentje knoflook geperst
- 200 ml Pedro Xeminez
- (200 ml runderbouillon)
- 30 gr boter + klontje extra
- 1 sjalot gesnipperd
- 75 gram gedroogde cranberries
- olijfolie
- zout en peper
- eventueel maizena

Bereiding

1. Zet de avond ervoor de gedroogde cranberries in de week in de sherry.
2. Snijd de ossenhaas in mooie stukken. Bestrooi ze met peper en zout.
3. 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.
4. Pers de knoflook uit en bak deze heel zachtjes in het vet samen met de sjalot.
5. Voeg de Pedro Xeminez toe en laat deze op hoog vuur meekoken. Laat rustig iets inkoken en op smaak komen. Kruid af met zout en peper. Bind eventueel met iets aangelengde maizena.
6. Doe de ossenhaaspuntjes met bijbehorend vocht bij de saus en laat heel even meewarmen.