

## RECEPT KOKEN MET WIJN

### ROSBIEF MET EEN WITTEWIJN/MOSTERDSAUS

Benodigdheden: 4 personen:

700 gram entrecôte

voor de saus:

1 grote ui

olijfolie 3 eetlepels

½ eetlepel bloem

3 dl. droge witte wijn

1dl runderbouillon

zout

peper

1 flinke theelepel Franse mosterd.

2 eetlepels crème fraîche

gehakte peterselie

Braad de rosbief aan beide kanten mooi bruin en zet hem in een voorverwarmde oven en laat deze +/- 20 minuten op 200 gr.C in de oven zodat deze nog rose is.

Maak intussen de saus:

Fruit de ui gesneden in dunne reepjes licht aan in de olie

Voeg hierna een halve eetlepel bloem toe zodat er een lichte roux ontstaat

Blus dit af met de witte wijn en de runderbouillon en laat alles een kwartierje langzaam sudderen, voeg hierna de creme fraiche en de mosterd toe en maak op smaak met zout en peper.

Snij vervolgens de rosbief in dunne plakken en giet de saus half over het vlees zodat de rosbief nog mooi zichtbaar is.

Als groenten boontjes – in de winter spruitjes met gekookte aard.

Met de gehakte peterselie opleuken.

Smakelijk !!!