

## **Runderfilet naar Portugees recept**

Het rundvlees wordt gemarineerd in rode wijn, knoflook en kruiden en tweemaal geroerbakt om het sap te reduceren.

### **Ingrediënten voor 6 personen**

175 ml rode wijn

4 eetlepels water

10 teentjes knoflook, fijngesneden

1 eetlepel gemalen chilipepers

1/2 theelepel witte peper

1/2 theelepel zout

6 runderfilets

5 eetlepels plantaardige olie

### **Bereidingswijze**

Vorbereiding: 10 minuten | Bereiding: 20 minuten

1. In een middelgrote kom rode wijn, water, knoflook, chilipepers, witte peper en zout mengen. Rundvlees toevoegen en een laagje marinade geven.

2. In een grote, zware koekenpan op een middelhoog vuur 3 stukken rundvlees per keer 2 minuten per kant bakken. Het vlees apart zetten en het vleessap in het rode wijnmengsel schenken.

3. Olie in de koekenpan schenken en op een middelhoog vuur het vlees nogmaals 2 minuten per kant bakken. Olie afgieten en al het vlees en de marinade in de pan doen. 2 minuten op een hoog vuur laten sudderen zodat een beetje jus verdampt.

**Wijnadvies: Cave de Pegoes Trincadeira, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort**