

# Chateaubriand

## 4 personen:

500 gr ossenhaas aan 1 stuk  
1 prei  
1 paprika  
1 ui  
100 gr champignons  
2 teentjes knoflook  
100 gr spekreepjes  
scheut wodka  
1 tl paprikapoeder mild  
beetje bloem  
beetje boter  
snufje peper en zout  
1/2 liter vleesbouillon  
scheut room

Peper en zout de ossenhaas en brand hem aan alle kanten mooi bruin. Zet in de oven. Fruit de uitjes glazig in de pan, voeg spekreepjes, champignons en paprika toe. Na ca. 1 minuut de knoflook en de prei toevoegen. Daarna paprikapoeder toevoegen en een scheut wodka. De pan schuin boven de vlam houden zodat de wodka bij de rand komt en deze vlam vat. Als het vuur gedoofd is voeg je zoveel bloem toe dat het geheel licht gebonden is. Voeg daarna beetje bij beetje de bouillon toe. Tot slot voeg je nog een scheut room toe en breng je de saus op smaak met peper en zout. Haal de ossenhaas uit de oven en snijd deze in plakken en leg in de saus. Lekker met haricots verts en een aardappelschotel.

wijnadvies: *Domaine Moulinier, Saint-Chinian 'les Sigillaires'*

