Karbonades met 100 weken brokkelkaas

Simpel recept wat verrast door de balsamico met vijgenpuree. Als het koude natte herfstweer er weer is dan hebben wij zin in comfortfood. De maaltijdsalades verdwijnen van tafel en maken plaats voor stoofpotten en eenpansgerechten. Het gebruik van de balsamico met vijgenpuree maakt de jus lekker vol en een tikje zoet.

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Vleesgerecht
Aantal personen:	2
Bereidingstijd:	20 minuten

Simpel recept wat verrast door de balsamico met vijgenpuree. Als het koude natte herfstweer er weer is dan hebben wij zin in comfortfood. De maaltijdsalades verdwijnen van tafel en maken plaats voor stoofpotten en eenpansgerechten. Het gebruik van de balsamico met vijgenpuree maakt de jus lekker vol en een tikje zoet.

Bereidwijze

1. Dep de karbonades goed droog en bestrooi ze met zout en peper naar smaak. Verhit de bakolie samen met de roomboter in een ruime koekenpan.
2. Bak de karbonades op hoog vuur, 2 minuten aan elke kant, blus het braadvocht met een scheutje water en draai het vuur lager.
3. Voeg de balsamico met vijgenpuree toe vermeng dit met het afgebluste braadvocht.
4. Doe de gehalveerde cherrytomaatjes in de pan en laat het gerecht nog een minuut of 5 smoren.
5. Draai het vuur uit en leg de plakken brokkelkaas op de karbonades. Laat even rusten en serveer uit de pan.

TIPS

- Vervang de balsamico met vijgenpuree door tomaatazijn en voeg een handvol, in plakjes gesneden olijven toe.
- Vervang de balsamico met vijgenpuree door gewone balsamico en roer er nog 2 eetlepels goede pesto door. Zelfgemaakt natuurlijk het lekkers, maar de pesto con fromagio van Biagi is ook erg lekker.
- Blus het braadvocht met Calvados in plaats van water en vervang de balsamico met vijgenpuree door ciderazijn. Serveer met een zelfgemaakte, grove appelcompote.

Ingrediënten

- 2 dikke haaskarbonades
- Betis bakolie
- Flinke klont roomboter
- 50 ml balsamico met vijgenpuree
- Handvol cherrytomaten
- 50 gram 100 weken Rotterdamsche kaas
- Zout en peper
- Scheutje water

accessoires