



Struisvogelbiefstuk met een tomaten/ wijn saus

Ingrediënten

- 4 struisvogelbiefstukken of –tournedos
- 2 el. Ketjap manis
- 3 uien
- 1 klein blikje gepelde tomaten
- 1 tl. Suiker
- 1 espresso kopje Cabernet rouge
- gemalen gember
- 1 laurierblad

Bereiding

Verhit de olie in de pan en voeg alle ingrediënten, behalve het struisvogelvlees toe. Zet dit mengsel even aan in de pan, en laat het vervolgens afkoelen. Pureer He geheel tot een gladde saus. Plaats de struisvogelbiefstuk of –tournedos in een ovenvaste schaal en bedek deze met de saus. Doe dit geheel vervolgens in een voorverwarmde oven op 150 graden gedurende één uur. Na dertig minuten de struisvogel omdraaien. Lekker met pandarijst en haricots-verts.

Opties

Ook lekker met hele appels in rode wijn.

Struisvogelfilet met Port

Ingrediënten

- 800 gr. Struisvogelfilet (voor 4 personen)
- 80 gr. Boter
- Port
- Room
- Peper
- Zout
- Gemalen gember

Bereiding

Bak de struisvogelfilet in 80 gr. boter, voeg peper en zout toe. Blus de jus met Port en voeg er room aan toe. Snij het vlees in dunne plakjes en leg het op een schotel. Giet de saus er overheen. Serveersuggestie: knolselderijpuree en bosbessen.

Opties

Vervang de saus met cranberr-portsaus of gebruik hele appels in rode wijn.