



ingrediënten (voor 4 personen)

- 4 tournedos
- pommes frites
- fijne doperwten
- boter
- zout
- peper
- 2 sinaasappelen
- kruidenboter
- fijn gehakte peterselie

Bereiding

Verwarm de grill minstens 15 minuten voor. Hol de twee sinaasappels uit en maak 4 mooie bakjes.....(het vruchtvlees wordt niet gebruikt). Begin alvast de pommes frites te bakken als u met de Tournedos aan het werk gaat. Besmeer de Tournedos met boter, leg ze op het ingevette rooster van de grillpan of grill-rooster en plaats hieronder de braadslee. Zet de Tournedos, die rauw van binnen moet blijven, ongeveer 5 centimeter van de grill af. Grilleer de ene kant 5 minuten. Zorg dat het eventuele opbind draadje niet in de brand vliegt. Draai dan de Tournedos om en boter deze kant dan in en grilleer nog ongeveer 3 minuten. Verwijder het eventuele draadje. Zout en peper nu het vlees, rangschik de Tournedos op een verwarmde schotel. Vul de sinaasappel bakjes met de verwarmde doperwten. Garneer de Tournedos met de gevulde sinaasappel bakjes. Geef de kruidenboter er apart bij.

Serveren met een lekkere salade en de Pommes Frites.