

# Entrecote met paddenstoelen, spekjes en rode wijn



## Ingrediënten voor 2 personen

2 dunne entrecotes van 120 gram  
60 gram spekreepjes  
150 kastanjechampignons  
1 teentje knoflook  
1 afgestreken eetlepel bloem  
1 glas rode wijn  
olijfolie, peper en zout

## Bereiden

Laat het vlees op kamertemperatuur komen en dep het goed droog. Snijd de champignons in vieren. Haal de kern uit de knoflook en hak het teentje heel fijn. Neem een steelpan met anti-aanbaklaag en verhit deze op hoog vuur. Als de pan heet is kunnen de spekjes erin. Laat ze even bakken, zet dan het vuur laag en voeg de knoflook en champignons toe. Bak totdat de champignons glazig zijn. Doe dan de bloem erbij en roer goed tot de bloem is opgenomen door het vet (of andersom). Dan afblussen met de rode wijn en alles zo'n 8 minuten op heel zacht vuur verder laten garen. Gril intussen de entrecote. Verhit een grillpan op hoogvuur. Geen olie of boter in de grillpan doen, dan brandt het aan en gaat het roken. Bestrijk daarom het vlees met olie. Gril het vlees om en om in een paar minuten totdat hij rosé is. Bestrooi met zout en peper en serveer direct met de paddenstoelensaus. Eet smakelijk!



**EETSNOB**