

# Vakslager Recept en inspiratie!



pagina 1 van 1



## TOURNEDO VAN IERSE OS

*Een delicatessie voor thuis!*

### OMSCHRIJVING

*De tournedo is 1 van de meest malse stukjes vlees van het rund, deze malsheid wordt bepaald door een aantal zaken; het ras is 1 van de belangrijkste factoren. Een os heeft hele goede eigenschappen voor het perfecte stukje vlees.*

*Maar minstens zo belangrijk is goede voeding en beweging. De Ierse Hereford runderen lopen het grootste deel van het jaar buiten gemiddeld zo'n 220 dagen. Ze grazen daar lekker vers gras. Deze combinatie zorgt voor uiterst mals vlees met een heerlijke smaak. Neem daarbij onze vakkundige rijping en manier van snijden wat deze tournedo 1 van de top producten uit ons assortiment maakt.*

### BEREIDINGSADVIES

Leg de tournedo op tijd uit de koeling zodat deze op kamertemperatuur kan komen.

Smelt roomboter in de koekenpan tot de belletjes verdwenen zijn.

Bak beide kanten mooi bruin op middelhoog vuur.

Bak op laag vuur beide kanten 3 minuten door en laat het vlees daarna op een schaalte 5 minuten rusten.

Optioneel mag de tournedo 3 tot 5 min op 150°C nagaren in de oven.

### SUGGESTIES & TIPS

Serveer de tournedo klassiek met een mooie stroganoff, rode wijn of pepersaus.

Een mooie Bordeaux rode wijn tilt dit gerecht naar een nog hoger niveau.

*Eet smakelijk!*