

Argentijns runderfilet met mosterdsaus

Ingrediënten:

400 gr. runderfilet aan één stuk
350 gr. uien
50 gr. boter
20 gr. maïzena
250 ml. water
75 ml. droge sherry
25 gr. mosterd
zout
versgemalen peper
1 dl. slagroom

Bereidingswijze:

Snijd het vlees in reepjes van ongeveer 2,5 cm. Pel de uien en snijd deze in smalle snippers. Smelt de boter in een koekenpan en roerbak hierin de gesneden ui en de reepjes vlees in ongeveer drie minuten bruin. Schep ze uit de pan en houd ze warm. Laat de koekenpan op laag vuur staan. Leng de maïzena aan met het water. Doe de sherry en de mosterd in de koekenpan. Doe het vlees en de uien erbij en roerbak deze nog ongeveer één minuut. Giet de aangemengde maïzena erbij. Voeg zout en versgemalen peper naar smaak toe en roer alles goed door elkaar. Neem de pan van het vuur en roer de slagroom door de saus.

