

Ingrediënten voor 4 personen

4 filetlapjes * zout * peper * 35 gr
boter * enkele stengels bieslook *
2 el port * 125 ml room * 125 gr
gorgonzola

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

filetlapjes met blauwe schimmelkaas

Vorbereiding

De stengels bieslook wassen en fijnknippen.

Bereidingswijze

De boter verhitten en de filetlapjes snel aan alle kanten bruinbakken. De hittebron temperen en het vlees nog ca 7 min nabakken. Het vlees halverwege de bereiding omkeren. Voor de saus de port met room in een steelpan gieten. De gorgonzola verkruimelen, aan de room toevoegen en met een kleine garde al roerend aan de kook brengen. Laten koken tot de saus lichtgebonden is. Het vlees uit de pan nemen. Op een schaal overdoen en er suas overheen gieten. Garneren met bieslook.

Serveertips

Server met pasta