



Ardeens gebraad met kaas, hesp en champignonsaus



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 kilogram ardeens gebraad
250 gram champignons (mini)
250 ml lichte room
150 gram edelham (Herta)
250 gram jonge kaas
boter
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Laat een klontje boter smelten in een pan. Braad het vlees goudbruin aan alle kanten. Kruid met peper en zout. Voeg – indien nodig – een beetje water toe en laat het vlees rustig verder braden.
- 2.** Smelt boter in een pan en stoof de champignons op hoog vuur. Voeg de room toe en laat even verderkoken. Kruid met peper en zout
- 3.** Snij het gebraad in schijfjes. Leg in een ovenschotel. Leg tussen iedere snede een sneetje hesp en een sneetje kaas. Giet de champignonsaus over het gebraad en zet gedurende 30 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 4.** Serveer onmiddellijk.