



Ossentong in madeirasaus

Malse plakken ossentong in een rijke madeirasaus met champignons, een klassiek Belgisch zondagsgerecht. Het vlees wordt eerst zacht gekookt en daarna in een fluweelzachte saus opgewarmd.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	180'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 1 ossentong (ongeveer 1,2 kg)
- 1 ui, in vieren
- 2 wortelen
- 1 laurierblad
- 2 kruidnagels
- 50 gr boter
- 2 el bloem
- 500 ml kookvocht van de tong

150 ml madeira
250 gr champignons, in plakjes
1 sjalot, fijngesnipperd
1 el tomatenpuree
peper en zout

Bereidingswijze

1. Spoel de ossentong en leg ze in een grote pot met de ui waarin je de kruidnagels prikt, de wortelen en het laurierblad.
2. Overgiet met ruim water, breng aan de kook en laat de tong zachtjes koken gedurende ongeveer tweeënhalf tot drie uur tot ze zacht is.
3. Haal de tong uit het kookvocht, laat ze even afkoelen en pel het ruwe vel er zorgvuldig af terwijl ze nog warm is.
4. Zeef het kookvocht en houd het apart voor de saus.
5. Smelt de boter in een pan, stoof de sjalot glazig en bak de champignons mee tot hun vocht verdampt is.
6. Strooi de bloem erover, roer goed en voeg de tomatenpuree toe voor kleur en diepte.
7. Blus met de madeira en giet er geleidelijk vijfhonderd milliliter van het gezeefde kookvocht bij terwijl je blijft roeren tot een gladde saus.
8. Laat de saus enkele minuten zachtjes inkoken en breng ze op smaak met peper en zout.
9. Snijd de gepelde tong in mooie plakken en leg ze in de warme madeirasaus om ze zachtjes te laten doorwarmen.
10. Serveer de ossentong met de champignonsaus, samen met puree of gekookte aardappelen.