



Ossentong in madeirasaus

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	190'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 1 ossentong (ongeveer 1,2 kg)
- 1 ui
- 2 kruidnagels
- 2 wortelen, grof gesneden
- 1 laurierblad
- 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 grondig onder koud stromend water. Prik de kruidnagels in de ui. Leg de tong in een grote kookpot samen met de ui, de wortelen en het laurierblad. Overgiet met ruim koud water, breng aan de kook en schep het schuim af. Laat de tong op een zacht vuur sudderen gedurende 2,5 tot 3 uur, tot ze gaar en zacht is.
- 2.** Haal de tong uit het kookvocht en laat ze kort afkoelen. Pel het ruwe vel er zorgvuldig af zolang de tong nog warm is, dat gaat het makkelijkst. Zeef het kookvocht en houd 500 ml apart voor de saus.
- 3.** Smelt de boter in een ruime pan op middelhoog vuur. Stoof de sjalot glazig. Voeg de champignons toe en bak ze tot al hun vocht verdampt is. Strooi de bloem erover en roer goed gedurende 1 minuut. Voeg de tomatenpuree toe en roer nog een minuut mee.
- 4.** Blus met de madeira en roer de aanbaksels los. Giet er geleidelijk het gezeefde kookvocht bij terwijl je voortdurend roert tot een gladde, gebonden saus. Laat de saus 5 minuten zachtjes inkoken. Breng op smaak met peper en zout.
- 5.** Snijd de gepelde tong in mooie gelijkmatige plakken van ongeveer 1 cm dik. Leg de plakken in de saus en laat ze op een zacht vuur gedurende 10 minuten doorwarmen. Serveer meteen.

Tip

Pel het vel van de tong zeker terwijl ze nog warm is. Eenmaal afgekoeld hecht het vel zich weer vast en wordt het een stuk moeilijker te verwijderen. De tong mag ook een dag op voorhand gekookt worden en in het kookvocht bewaard in de koelkast.

Lekker met

Romige aardappelpuree of gekookte aardappelen en gestoofde witloof of erwtjes en worteltjes.

Dranktip

Een glas droge madeira als aperitief, of bij het gerecht een zachte rode wijn zoals een Bourgogne of een lichte Belgische tafelalcohol.

Ontdek meer recepten op kookpot.be