**Tournedos met paprikaroomsaus**

tournedos

kastanjechampignons

sjalotjes

knoflook

paprika’s gemengd

tomatenpuree

whisky

gedroogde peterselie

verse peterselie

room

olijfolie

worcestershiresaus

cayennepeper  
paprikapoeder

peper & zout

**De saus**: snijd champignons, sjalotjes, knoflookteentjes en paprika’s in drie kleuren in brunoise. Laat deze mengeling fruiten in wat olijfolie. Voeg dan room en tomatenpuree toe. Giet er een scheut worchestersauce over. Kruid met gedroogde peterselie, cayennepeper, paprikapoeder, peper en zout. Laat de saus indikken. Op het laatst kan je er een slokje whisky aan toevoegen, maar dat hoeft niet.

Bak **de tournedos** tot de gewenste cuisson. Haal het vlees uit de pan en laat het afgedekt rusten.

Dien op met de saus en een aardappelbereiding naar keuze, of zoals hier met een puree van witte kool en ui. Werk af met plukjes peterselie.