**Rundstong in madeirasaus**

rundstong

prei

wortelen

ui

selder

peper & zout

Worcestershire saus

bouquet garni

Parijse champignons
augurkjes

sjalot

vloeiende bloem

boter

tomatenpuree

Madeirawijn

peterselie

aardappelpuree

Leg de rundstong 2 uur in lichtgezouten, koud water. Giet af. Leg de tong 10 minuten in lichtgezouten kokend water. Giet af. Doe ze nu in een propere kookpot met water, gesneden prei, wortelen, uien, selder, zout, peper, een scheutje Worcestershire saus en een bouquet garni.

Breng aan de kook en laat daarna 2 tot 3 uur sudderen tot het vel gemakkelijk loskomt en het vlees door en door gaar is. Pel de tong warm en snijd ze in dikke plakken. Zet warm weg.

**De saus**: bak overlangs gesneden champignons met een gesnipperd sjalotje in wat boter. Maak een roux en leng die aan met lepels bouillon waarin de tong gekookt werd. Meng met tomatenpuree. Doe er nu de Madeirawijn bij en roer de bereiding goed door en warm op tot sausdikte. Voeg de champignon met sjalot en fijngesneden kleine augurken toe.

**Op het bord**: een paar sneden rundstong, overgoten met saus. Werk af met gesnipperde peterselie en dien op met aardappelpuree en een sauspannetje met de rest van de Madeirasaus.