**Kangoeroe met portosaus**

kangoeroe steaks
sjalotjes
rode ui
kastanje-champignons
knoflookteentjes
boter
tijm
laurier
gember
kruidnagel
jeneverbessen
steranijs
dragon

hele tomaten uit blik
rode wijn
rode Porto
[kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)
balsamico
zoete aardappel
gele raapjes
kerstomaatjes
jonge worteltjes
lente-ui
bladpeterselie
rode ui
olijfolie
peper uit de molen
zout

**De Portosaus**: hak sjalotjes, rode ui, kastanjechampignons en knoflookteentjes in brunoise. Bewaar een paar mooie grote champignons. Stoof de gehakte groenten in wat boter.

Voeg tijm, laurier, gember, kruidnagel, jeneverbessen, steranijs, dragon, een paar draaien uit de pepermolen en gepelde tomaten toe en laat nog vijf minuutjes sudderen.

Voeg dan rode wijn, Porto, [**kalfsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) en balsamico-azijn toe en laat met 1/3 inkoken. Zeef de saus en bind indien gewenst.

**De groenten**: snijd de bewaarde champignons op schijven en bak ze op hoog vuur in een pan besproeid met een beetje olijfolie. Steek cilindertjes uit zoete aardappel en gele raapjes. Stoom ze een paar minuten, laat afkoelen en bak ze dan bruin in een pan met een beetje boter.

Pof een handvol kerstomaatjes in een hete pan. Stoom de jonge worteltjes een paar minuten, halveer ze en bak ze af in een grillpan. Frituur bladpeterselie in een pan met een paar scheutjes olijfolie.

Snijd de rode uien op mooie ringen en marineer ze een uurtje in rode wijn. Droog af en bak ze aan één kant in een pan met een beetje olijfolie. Stoom de pijpajuintjes kort en dek af.

**De kangoeroe**: Kruid de steaks met peper, zout en tijm. Bak ze 2 minuten aan elke kant op hoog vuur en dan nog eens 3 minuten aan elke kant op laag vuur. Zet afgedekt weg en snijd ze voor.

Op het bord: dresseer het bord naar eigen inspiratie met alle onderdelen van dit gerechtje.