**Kraai met sjalottensaus**

kraaibiefstuk

peper en zout

tijm

marjolein

sjalot

knoflook

olijfolie

Cognac

[kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)

rode wijn

laurier

balsamico

perensiroop

cayennepeper

Breng de kraaibiefstukken op kamertemperatuur en kruid ze met peper, zout, tijm en marjolein. Vacuümeer ze.

Gaar ze sous vide in een warmwaterbad op 56°C voor medium (à point) en 60°C voor well done (bien cuit). Stel de tijd in op 1 tot 1 ½ uur, afhankelijk van de dikte van de steaks.

Snijd de sjalotjes in de lengte in partjes. Snijd grote knoflooktenen in millimeter dunne schijfjes.

Bak beiden samen in olijfolie tot de sjalotten lichtbruine randjes krijgen. Giet er een flinke scheut Cognac over en laat uitdampen. Je mag het ook flamberen, maar dat hoeft niet.

Doe er nu de [**kalfsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm), een glas rode wijn en een laurierblaadje bij en laat een twintigtal minuutjes half afgedekt sudderen.

Breng op smaak met rode balsamico-azijn, een lepel perensiroop, peper uit de molen, rotszout, tijm, marjolein en een snuifje cayennepeper. Bind de saus als het nodig is.

Je kan dit gerechtje serveren met frietjes of een andere aardappelbereiding en een slaatje.