**Karbonade met pikante saus van Gordon Ramsay**

Nodig voor 2 personen:

Olie

paar takjes tijm

1 grote ui, gesnipperd

1 theelepel kristalsuiker

4 karbonades, elk ca. 250 g

1 rode paprika, kleingesneden

1 rode chilipeper, kleingesneden

1 blik ongepelde tomaten van 400 g

200 g kastanjechampignons, in dunne plakjes

blaadjes van een paar takjes rozemarijn

½ bol knoflook, in teentjes verdeeld, ongepeld

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg de karbonades in een grote, licht ingevette braadslede en bestrooi ze met de takjes tijm, blaadjes rozemarijn, teentjes knoflook en peper en zout. Sprenkel er wat olijfolie over en zet de karbonades 20 minuten in de oven of tot ze door en door gaar zijn. Verhit voor de saus 3 eetlepels olijfolie in een brede pan en voeg de ui, paprika, chilipeper en champignons toe. Verwarm alles al roerend op hoog vuur tot de groenten zacht worden. Voeg de tomaten, suiker, een scheutje water en peper en zout naar smaak toe. Laat alles 10-12 minuten zachtjes doorkoken tot de ui gaar is en de saus ingedikt. Proef of de smaak goed is. Neem de karbonades uit de oven en laat ze op een warme plek 5 minuten rusten. Schenk het braadvet bij de saus en laat die heet worden. Schenk voor het serveren een royale hoeveelheid saus over elke karbonade.