**Tournedos met paddestoelensaus van Jamie Oliver**

Nodig:

*Paddenstoelensaus*

30 g gedroogd eekhoorntjesbrood

olie

250 gram gemengde paddenstoelen, in stukjes gescheurd

2 tenen knoflook, geperst

scheut brandy of cognac

4 eetlepels kookroom of slagroom

1 theelepel truffelolie

*Groenten:*

800 gram ongeschilde krieltjes

½ savooiekool (ongeveer 400 g)

200 gram broccoli

250 gram diepvriesdoperwten

1 eetlepel extra vergine olijfolie

sap van ½ citroen

*Vlees:*

• 4 tournedos à 125 g

• 150 g oesterzwammen

Bereiding:

Laat het eekhoorntjesbrood in kokend water wellen. Doe de krieltjes met wat zout in de braadpan, overgiet ze met kokend water en doe het deksel erop. Snijd de kool in plakken van 2 ½ cm dik, doe die bij de krieltjes in de pan en doe het deksel er weer op. 2 Verhit 1 el olie in de koekenpan en doe er de paddenstoelen met de knoflook en het gewelde eekhoorntjesbrood bij. Voeg zout en peper toe en schep alles regelmatig om. 3 Wrijf de tournedos in met peper, zout en olijfolie, leg ze met de oesterzwammen in de hete grillpan en keer ze elke minuut om tot ze naar wens gebakken zijn. Doe de broccoliroosjes met de erwten bij de krieltjes in de braadpan en kook ze 2 minuten mee. Giet af en hussel de olijfolie en het citroensap erdoor. Flambeer de gemengde paddenstoelen met de brandy en laat de vlammen doven. Doe de room en de truffelolie erbij en breng aan de kook. Je kunt de saus eventueel verdunnen met het vocht van het eekhoorntjesbrood (doe dat door een zeefje om het gruis eruit te filteren). Breng de saus op smaak met zout en peper. Serveer met de tournedos, oesterzwammen, piepers en groenten.