**Lekkerste biefstukjus ever**

Nodig

Biefstuk/tournedos/ossenhaas etc.

2 dl kalfs- of runderbouillon

2 eetlepels cognac

2 eetlepels madeira wijn

roomboter

peper

zeezout

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 40 graden en zet hier je borden in. Doe wat roomboter in een warme braadpan, wacht tot de boter goed begint te schuimen en bak het vlees dat je gekruid hebt met peper en zout in de pan op een hoog vuur. Haal het vlees uit de pan, doe het in aluminiumfolie en leg even in de oven. Blus de braadpan af met de cognac, marsala en het fond en laat op een hoog vuur minuten tot 1/3 inkoken. Monteer de saus vervolgens af door er een eetlepel roomboter in te smelten. Serveer je vlees op de warme borden met de jus eroverheen.