



Varkensfilet Empereur

Het recept is afkomstig van: Weber en Hillhout Bergenco BV

Benodigheden (voor 4 personen)

- 12 varkensfiletlapjes à 180 gram
- peper en zout uit de molen
- 4 dl kalfsjus
- 100 gram gesneden verse kruiden zoals:
 - peterselie
 - vijf draadjes rozemarijn
 - bieslook
 - tijm
 - dragon
- 100 gram koude roomboter in vlokjes
- aardappelchips voor de garnering
- kruidenolie

Bereiden

- Verwarm de grill minimaal 10 minuten voor op de hoogste stand en borstel het rooster goed schoon.
- Smeer de grill en ook het vlees licht in met de kruidenolie.
- Grill de filetlapje kort met ruitmotief.
- Leg de filets 15 minuten weg in aluminiumfolie en bewaar het vrijgekomen vleessap.
- Bestrooi het vlees met peper en zout uit de molen.
- Laat de jus inkoken.
- Giet het vleessap van de filetlapjes bij de saus en voeg zout en peper naar smaak toe.
- Laat de saus goed doorkoken, voeg de kruiden toe en roer de roombotervlokjes door de jus. Laat de saus niet meer koken.
- Garneer het gerecht met de chips.

Tips

- Probeer niet alle filetlapjes in één keer te grillen, doe het eventueel in 2 of 3 sessies. Als je te veel vlees in één keer op de grill legt, koelt de grill te snel af. Dit hangt natuurlijk ook af van de grootte en het vermogen van de bbq.
- Na elke sessie de bbq opwarmen en goed schoon borstelen!
- Houd de kruiden vers door ze op het laatste moment pas aan de saus toe te voegen. Hak de kruiden niet maar snijd ze zeer fijn, dan blijft de smaak van de kruiden beter bewaard.

