



écht genieten! VLEES van de boerderij

Zo bereidt je de allerlekkerste tournedos:

1. Haal de tournedos minstens een uur (langer mag) voor het bereiden uit de koelkast zodat die op kamertemperatuur kan komen. Haal hem meteen uit de verpakking en dep het vlees droog met keukenpapier.
2. Doe een klein scheutje olie of een beetje boter in de koekenpan en verhit deze goed.
3. Leg het vlees pas in de pan als het bakproduct goed is verhit.
4. Schroei hem aan beide kanten snel dicht. Bak hem 2 tot 5 minuutjes, afhankelijk van de gewenste gaarheid.
5. Haal de tournedos uit de pan en laat hem losjes afgedekt met aluminiumfolie zo'n vijf tot zeven minuutjes op een warm bord rusten. Zo blijft het vlees sappig en (maar) ook warm.

Vlees direct van de boer, weet waar je
vlees vandaan komt!

Kijk op www.hakoena.com