



## Reerugfilet met cranberry-sinaasappel saus

### Ingrediënten voor 4 personen

Reerugfilet à ca. 400 gram in medaillons gesneden  
(ca. 100 gram per stuk)

Zout

Zwarte peper uit de molen

Geraspte schil van 1 sinaasappel

200 gram verse cranberry's

1 kaneelstokje

1 kruidnagel

0,2 l rode wijn

Suiker

1 el olie

10 gram roomboter

0,1 l wildfond



### Bereidingswijze:

De reemedaillons kruiden met zout en peper en inwrijven met de helft van de sinaasappelschil. Dit afgedekt 30 minuten laten staan.

De cranberry's met het kaneelstokje, de kruidnagel en de rest van de sinaasappelschil aan de kook brengen in een kleine pan. Als het eenmaal aan de kook is, het gas terugdraaien en op middelhoog vuur 15 minuten laten koken met het deksel op de pan. Tot slot de cranberry's met suiker op smaak brengen.

In de tussentijd de olie en boter in een braadpan verhitten en de reemedaillons aan beide kanten 2-3 minuten braden.

De medaillons uit de pan nemen en afdekken met aluminiumfolie. Laat dit nog enkele minuten rusten. Het braadvocht met de wildfond afblussen, laten inkoken en vermengen met de cranberry-sinaasappel-saus. Dit kort laten doorkoken en kruiden met vers gemalen peper. Maak het bord op door de reemedaillons op de cranberry-sinaasappel-saus te leggen.