



Rundvleesmedaillons met Cambozola en vijgen

Ingrediënten (voor 4 porties):

200g CAMBOZOLA
4 vijgen
20g boter
4 rundvleesmedaillons van circa 150 g
zout
peper
1 sjalot, fijngehakt
1 TL suiker
1 mespuntje kaneel
250 ml rode wijn

Bereiding:

1. Vijgen wasen, in de helft snijden en aan beide kanten bakken in een pan met gesmolten boter. Vijgen uit de pan halen en op een bordje leggen. De rundvleesmedaillons aan beide kanten bakken in de pan gedurende ongeveer 3-4 minuten. Vlees op smaak brengen met zout en peper, vervolgens op een bakplaat leggen, afdekken met aluminiumfolie en laten rusten.
2. Sjalotten fijn hakken en in de jus braden. Suiker en kaneel toevoegen en kort laten sudderen. Blussen met rode wijn en licht laten inkoken. Cambozola in vier plakken snijden en korst verwijderen. Per kaasplakje een halve vijg op het vlees leggen. In een voorverwarmde oven onder de grill of bij 200°C bakken tot de kaas smelt. Serveer de rundvleesmedaillons met de resterende helften van de vijgen en de saus.

