



## Fondue Bourguignonne

🕒 15 minuten  
2 personen

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 50 ml rode wijn
- 🍏 ½ sinaasappel, sap
- 🍷 ½ el balsamicoazijn
- 🍷 ½ teentje knoflook, gesnipperd
- 🌿 ½ takje verse tijm
- 🍖 100 g ossenhaas, in blokjes
- 🍖 100 g entrecote, in blokjes
- 🌿 ¼ tl rozemarijn
- 🍊 ½ el citroensap
- 🍷 500 ml arachide- of zonnebloemolie

**MATERIAAL:** fonduepan, fonduevorken, rechaud

### ZO MAAK JE HET:

#### Voorbereiden

1. Meng de wijn met het sinaasappelsap, de azijn, knoflook en tijm en leg de ossenhaas in de marinade.
2. Laat de smaken ca. 1 uur afgedekt in de koelkast intrekken.
3. Neem het vlees uit de marinade en laat uitlekken.

#### Bereiden

4. Meng de rozemarijn en het citroensap door de entrecote.
5. Voeg zout en peper naar smaak toe.
6. Verhit de olie in een fonduepan tot 170°C.
7. Steek de stukjes vlees aan een fonduevork en bak ze goudbruin.

**WIJNADVIES:** Gebruik je favoriete wijn voor de kaasfondue en schenk die wijn vervolgens ook in je glas. Wel zo handig en lekker. Kenners kiezen vaak voor wijnen uit de Elzas, zoals een Riesling of Pinot Gris.

**Bron:** [boodschappen.nl](https://boodschappen.nl)

