



Biefstuk met saus van verse tomaten en paprika

Hoofdgerecht • Rundvlees
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Biefstuk
boter
zout en peper
sjalot
tomaten
rode paprika
laurierblad
vleesbouillon
knoflook

Bereiding

Biefstuk minimaal 1 uur voor bereiding uit de koeling nemen.

Sjalotten versnipperen.

Tomaten pellen en van zaadlijsten ontdoen.

Paprika's met een gekartelde dunschiller van de pel ontdoen, zaadlijsten verwijderen en in kleine reepjes snijden.

Sjalotten aanfruiten in hete boter.

Gepelde tomaten, zout en peper en paprikareepjes toevoegen en zachtjes laten sudderen onder deksel.

De tomaten moeten helemaal "smelten".

Knoflook versnipperen.

Voeg wat vleesbouillon en laurierblad toe en laat verder sudderen tot er een gladde saus bekomen is met enkel nog zachte reepjes paprika.

Biefstukken kruiden en in hete boter aan beide zijden bakken. Het vlees moet van binnen rood maar niet koud zijn.

Laat de biefstukken na het bakken nog een drietal minuten rusten, licht afgedekt met aluminiumfolie. Dit voorkomt het 'bloeden' van de biefstuk bij het aansnijden

op het bord.

Voeg de braadboter en knoflook toe aan de saus en laat nog even tot tegen het kookpunt komen.

Controleer de saus op smaak en binding.

Notities

Biefstuk met een aromatische saus van verse tomaten en paprika's.

Foto's

