



Entrecote met Béarnaise en gegrilde tomaat

Hoofdgerecht • Rundvlees
Appetijt - L. van den Bos

Ingrediënten

Entrecote
zout en peper
boter
olijfolie
trostomaten
bieslook
knoflook
peterselie
Bearnaisesaus
frietten

Bereiding

Het vlees een uur voor de bereiding uit de koeling halen.
Frietten voorbakken.
Kruidenboter maken voor de tomaten.
Tomaten halveren in geboterde ovenschaal schikken en beleggen met wat kruidenboter.
Tomaten onder de voorverwarmde ovengrill zetten tot ze gaar zijn maar niet uit elkaar vallen.
Grill aanzetten.
Béarnaise bereiden.
Vlees kruiden, bestrijken met olie en op de grill leggen.
Tegelijkertijd de frietten afbakken.

Notities

Voor deze Entrecote Béarnaise geldt: of je hebt tijd en plezier in koken en je maakt alles zelf, of je maakt het jezelf gemakkelijk en gebruikt diepvries frieten en kant en klare Béarnaise en kruidenboter.

Het is voor dit gerecht wel zo dat alles zowat op het

laatste moment voor het aan tafel gaan moet gemaakt of afgewerkt worden. Als je dan in je eentje kookt voor een klein gezelschap of een gezin, is het in die laatste minuten voor het aan tafel gaan wel even stressen wil je mee aanschuiven. Gewoon iemand van de tafelgenoten even vragen om een handje toe te steken lost natuurlijk het probleem op :))

Foto's

