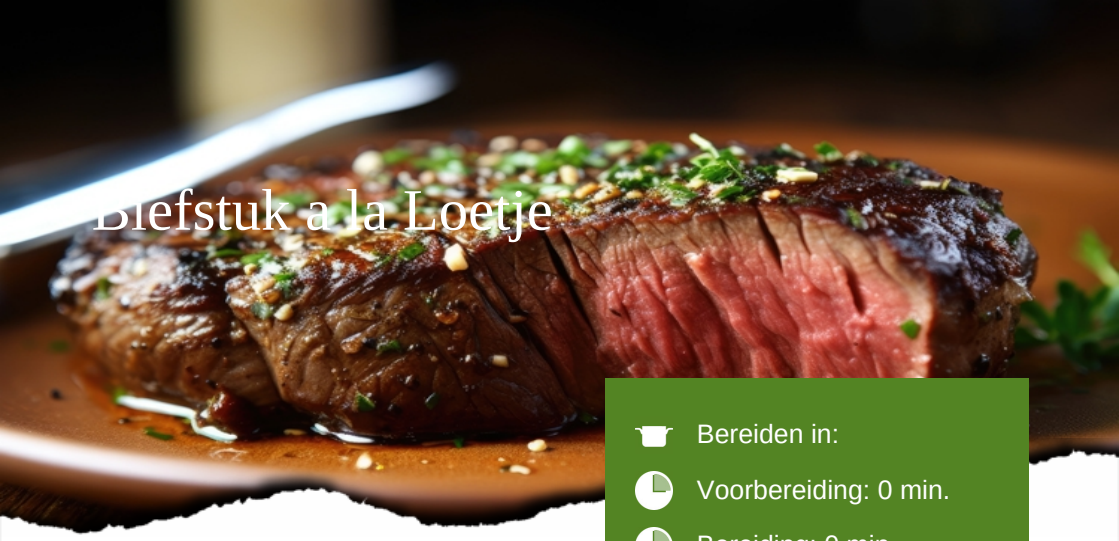


Biefstuk a la Loetje

Bereiden in:
Voorbereiding: 0 min.
Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 4 stukken ossenhaas van 180-200 gr per ossenhaas
- 1 sjalotje
- 1 el mosterd
- 4 el witte wijnazijn
- 4 el olijfolie
- 7 gr bieslook
- 3 uien
- 550 gr margarine
- 200 gr gemengde salade
- 4-8 sneden wit brood eventueel geroosterd
- peper en zout

Voedingswaarde

-

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Biefstuk a la Loetje

Bereiding

Haal de ossenhaas ruim van te voren uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen. Bestrooi ze royaal met zout en peper.
Maak de dressing voor over de salade door de sjalot fijn te hakken. Meng de mosterd, witte wijnazijn en olijfolie in een kommetje. Voeg de sjalot toe. Hak de bieslook fijn en roer door de dressing. Breng verder op smaak met peper en zout.
Haal de schil van de uien en snijd in ringen. Verhit in een koekenpan een flinke klont margarine (50gr). Voeg de uienringen toe wanneer de margarine gesmolten is en bak de uien in 4-6 minuten rondom bruin. Haal ze uit de pan, leg op een bord en houd warm onder aluminiumfolie.
Verhit een koekenpan op hoog vuur. Draai het vuur ietsje lager zodra de pan heet is. Laat de margarine smelten (een half pakje,125 gr per biefstuk). Laat de boter uitbruisen tot de belletjes weg zijn getrokken en de boter begint te kleuren. Bak de biefstukken op halfhoog vuur aan beide kanten 3 minuten voor medium-rare. Bij Loetje bewegen ze de biefstuk (gebruik hiervoor een tang of 2 spatels) door de pan.
Neem de biefstukken uit de pan, dek losjes af met aluminiumfolie en laat ze 7-10 minuten rusten
Maak intussen de jus. Zet de pan terug op halfhoog vuur en blus af met een scheutje warm water. Het bakvet gaat bruisen en verdampt deels. Schraap met een houten spatel de aanbaksels los van de bodem van de pan. Laat de jus zachtjes indikken.
Schenk de dressing over de gemengde sla en hussel goed door.
Leg de biefstukken op de borden, schenk royaal de jus overheen en geef de gebakken uien en salade er bij. Serveer met het brood.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten