



Hoofdgerechten

Biefstuk-frietspiesjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 frietaardappelen (grote)

1 peterselie (bosje)

600 gram steaks

olijfolie

peper

zout

Bereidingswijze

Schil de aardappelen en snij in gelijke frieten van 3 op 1 cm dik. Kook ze beetgaar in licht gezouten water.

Laat de frietjes iets afkoelen. Mix de peterselie glad met een scheutje olijfolie. Kruid met peper en zout. Giet bij de gekookte frietjes en meng alles goed om.

Kruid het vlees met peper en zout en snij in blokjes van 2 op 2 cm. Rijg om en om een frietje en twee blokjes biefstuk aan spiesjes. Rooster die spiesjes in 10 minuten gaar. Draai regelmatig om.

Tip: Biefstuk te 'volwassen'? Neem dan gehaktballetjes!

Keukenbenodigdheden

Mixer

Satéprikkers

Barbecue

