



Hoofdgerechten

Biefstuk-friet met bearnaisesaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de biefstuk

4 steaks (Belgisch rund)
6 aardappelen (grote)
20 gram boter (goede)
grof zeezout
peper
zout

Voor de saus

150 gram boter (koude, in klontjes)
4 eierdooiers
3 eetlepels dragonazijn
5 eetlepels water
2 eetlepels dragon (gehakte)
peper
zout

Bereidingswijze

Schil de aardappelen, was en droog ze en snij ze in dikke frieten. Bak de frieten in porties eerst voor op 140° C. Laat afkoelen op keukenpapier.

Klop voor de bearnaisesaus de eidooiers met de dragonazijn en het water tot een dik schuim in een pannetje, op een zacht vuur. Klop er beetje bij beetje de klontjes koude boter door tot er een dikke saus ontstaat. Blijf nog minstens 5 minuten kloppen en breng dan op smaak met peper, zout en gehakte dragon.

Kruid de steaks met peper en zout. Bak 3 minuten langs elke kant in goede boter in een pan met dikke bodem of grillpan. Naargelang de dikte is het vlees nu tussen saignant en à point. Verpak de steaks in aluminiumfolie en laat 5 minuten rusten.

Bak de frieten een tweede maal krokant op 175° C. Kruid met zeezout. Serveer de steaks met de frietjes en de bearnaisesaus.

Serveer er nog wat fijngesneden sla, kerstomaatjes en bieslook bij voor een kleurrijke afwerking.

Keukenbenodigdheden

Friteuse

Grillpan

