



De lekkerste recepten en beste tips voor een sappig stukje biefstuk

De perfecte steak

Ben jij een echte bourgondiër die houdt van een lekkere biefstuk? Dan vertellen wij jou graag hoe je de perfecte steak maakt. Wij serveren jou enkele top-gerechten die jouw lievelingssteak helemaal tot zijn recht laat komen!

De lekkerste biefstuk maak je zo:

- Laat het vlees op kamertemperatuur komen vooraleer je het bakt.
- Laat een flinke klont boter smelten en wacht tot het schuim wegtrekt en de boter begint te kleuren. Schroeï het vlees aan beide kanten gedurende 2 minuten dicht (saignant). Kruid met peper en zout. Bak wat langer voor 'à point' of 'bien cuit'.
- Laat de steak na het bakken even rusten onder aluminiumfolie. Ongeveer net zo lang als je het gebakken hebt. Dit houdt je steak mals en sappig.
- Snijd je biefstuk op de draad. Dwars op de richting waarin de pezen en spieren lopen. Zo blijft het smakvolle vlees lekker mals.



Bakwijzes voor je steak

Ken jij het verschil tussen de 4 verschillende bakwijzen?

- **Bleu**

De steak is nog rauw en bloederig.

Baktijd: +/- 1,5 minuut aan elke zijde

- **Saignant**

De steak is nog halfrauw, heeft een donkerrode kleur en is erg sappig.

Baktijd: 3 minuten aan elke zijde

- **À point**

De steak is half doorbakken maar heeft een mooie rosé kleur vanbinnen en is erg sappig.

Baktijd: 4 minuten aan elke zijde

- **Bien cuit**

De steak is doorbakken en is héél licht rosé vanbinnen.

Baktijd: 5 minuten aan elke zijde

Verschillende soorten steaks



Gepelde steak

Gepelde steak is afkomstig van het vlees uit de schouder, net zoals rosbief en stoofvlees. Deze steaksoort is ideaal om tartaar van te maken of als wokreepjes.



Hoofdgerechten

Steak-cashewwok met zure komkommer en oo...



Hoofdgerechten

Spicy Thai beef salade



Hoofdgerechten

[Steak tartaar op z'n Italiaans](#)

Minuutsteak

Minuutsteak is meestal afkomstig van de rug of bil van het rund, net zoals entrecôte. Minuutsteak is dingesneden en hoeft dus maar even gebakken te worden. De naam zegt het al: 1 minuutje aan elke kant.



Hoofdgerechten

[Toast met steak, wintergroentjes en cham...](#)



Hoofdgerechten

[Steakrolletjes met tomatensalade en barb...](#)



Hoofdgerechten

[Steak met zure roompatatjes en tomatensa...](#)

Chateaubriand

Het beste stuk van het rund om steaks uit te snijden is de ossenhaas, filet de boeuf of filet pur. Het ligt onder het lendestuk en het heupstuk, aan de binnenzijde van de ribben en tegen de wervelkolom. Het is het malste stukje vlees van het rund en wordt in verschillende stukken opgedeeld: de chateaubriand is het dikste deel van de ossenhaas.



Hoofdgerechten

[Steak met gebraseerd witloof en cognacr...](#)



Hoofdgerechten

[Tagliata met granaatappel en sinaasappel](#)



Hoofdgerechten

[Steak met pastinaakfrietjes en lichte ch...](#)

Belgische klassiekers

Dé Vlaamse klassieker bij uitstek is toch wel steak met frietjes en bearnaisesaus. Maar ook biefstuk met champignonsaus en steak tartaar zijn één van de favorieten. Kortom wij Belgen zijn altijd te vinden voor een lekker stukje steak!



Hoofdgerechten

[Biefstuk-friet met bearnaisesaus](#)



Hoofdgerechten

[Steak met champignonsaus](#)



Hoofdgerechten

[Steak tartaar met Belgische frietjes](#)

Heb jij een van deze recepten geprobeerd? Of heb je zelf nog tips of een vraag over de lekkerste steak die je graag met ons wilt delen? Laat het zeker weten via [Facebook](#) of [Instagram](#) en gebruik de hashtag #lekkerspar.
