



Hoofdgerechten

Steak met champignonsaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 gram champignons (in plakjes)
1 eetlepel mierikswortelcrème
1 lookteentje (geplet)
125 gram zure room
2 eetlepels boter
4 steaks
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kruid de steaks met peper en zout en wrijf ze in met olijfolie. Bak ze in een hete pan naar eigen voorkeur, maar minimaal 3 minuten per kant.

Bak intussen in een andere pan de champignons samen met de look 3-4 minuten in 2 eetlepels boter en 2 eetlepels olijfolie. Roer er de zure room en de mierikswortel onder en breng de saus verder op smaak met peper en zout.

Serveer de saus op de steak. Lekker met gestoomde groene boontjes en geroosterde patatjes.

