

MAROS

Vers Vlees



RECEPT: BIEFSTUK STROGANOFF MET ZELFGEMAAKTE FRITES

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

- ✓ 700 gr verse Vlaamse friet
- ✓ 4 biefstukken
- ✓ 50 gr ongezoeten roomboter
- ✓ 3 sjalotten
- ✓ 2 tenen knoflook
- ✓ 500 gr kastanjechampignons
- ✓ ½ runderbouillontablet
- ✓ 2 tl Franse mosterd
- ✓ 200 gr zuivelspread naturel
- ✓ 20 gr verse platte peterselie

🕒 **BEREIDINGSTIJD: 25 MINUTEN**
🕒 **OVENTIJD: 30 MINUTEN**

BEREIDINGSWIJZE

- ➔ Verwarm de oven voor op 200 °C. Verdeel de frites over een met bakpapier beklede bakplaat en bestrooi eventueel met zout. Bak in de oven in ca. 30 min. goudbruin en krokant. Schep halverwege om.
- ➔ Bestrooi ondertussen de biefstuk met peper en eventueel zout. Verhit de boter in een koekenpan en bak het vlees in 4 min. goudbruin. Keer halverwege. Neem uit de pan, laat het bakvet zitten. Laat de biefstukken op een bord onder aluminiumfolie rusten.
- ➔ Snipper ondertussen de sjalotten en fruit in het achtergebleven bakvet 2 min. op laag vuur. Snijd de knoflook fijn en de champignons in plakjes. Voeg toe aan de sjalot en bak nog 3 min.
- ➔ Verkruiemel de bouillontablet erboven en voeg de mosterd toe. Laat op laag vuur 2 min. sudderen. Voeg de zuivelspread toe en breng op smaak met peper en eventueel zout.
- ➔ Verdeel de frites over een schaalje per persoon. Snijd de biefstuk in dunne plakjes en verdeel over de frites. Snijd de peterselie fijn. Voeg het biefstukvocht op het bord toe aan de saus, meng erdoor en verdeel over de biefstuk. Bestrooi met de peterselie.

*Eet smakelijk,
Maros Roosendaal*

KIJK OOK OP MAROS-ROOSENDAAAL.NL

VOLTA STRAAT 9, 4702 PA ROOSENDAAAL | 0165 - 537 949