

STEAK MET ANSJOVISBOTER

S T E A K O F E N T R E C O T E O F
B A V E T T E O F R I B E Y E , . . .

De combinatie van het rode vlees met de zilte koude boter geeft in al zijn eenvoud een verrassend resultaat. serveer met frietjes en waterkers of jonge rucola. In dit recept wordt bavette gebruikt maar biefstuk, entrecote of zesrib gaat even goed.



INGREDIËNTEN



Bavette of steak of entrecote of zesrib
olijfolie
zout en peper
boter
ansjovisfilets (opgelegd)
waterkers of jonge rucola



ANSJOVISBOTER

boter en opgelegde gezouten ansjovisfilets in een keukenmachine goed fijnmaken. De ansjovis moet helemaal in de boter opgenomen zijn.

Zonder keukenmachine: zorg dat de boter zacht is en hak de ansjovisfilets zeer fijn.

Het mooiste resultaat krijg je als je van de ansjovisboter een rolletje maakt in boterpapier en in de koelkast laat opstijven om er dan mooie ronde plakjes van te snijden.

GRILLEREN EN AFWERKEN VAN HET GERECHT

Vlees goed droogdeppen, kruiden met zwarte peper en bestrijken met olie.

Het vlees grillen – quadrilleren (bij het grillen een ruitvorm aanbrengen).

Het vlees beleggen met rondjes koude ansjovisboter. Geef er waterkers bij of wat gesneden rucola.

