



Steak met ansjovisboter

Hoofdgerecht • Rundvlees
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

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

Bereiding

Om te beginnen, kun je voor dit gerecht ook entrecote of een steak gebruiken, in ieder geval wel rundsvlees.

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.

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

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

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

Foto's

