

Vakslager Recept en inspiratie!



pagina 1 van 1



ENTRECÔTE

Van Aberdeen Angus Prime Beef met kruidenboter.

INGREDIËNTEN

- 4 x Entrecôte van Aberdeen Angus Prime Beef
- 2 el. gedroogde rozemarijn
- 2 el. gedroogde tijm
- 1 el. olijfolie
- 1 teen knoflook
- 2 el. sumak
- 150 gr. boter
- 20 gr. gesneden biefslook
- 1 citroen
- 75 gr. gemengde sla
- 1 el. mosterd
- 1 el. rode wijn azijn
- 5 el. olijfolie extra vergine
- 1 el. honing
- 4 el. zwarte olijven
- Zeezout en vers gemalen peper

BEREIDINGSADVIES

Maak een rub door de gedroogde rozemarijn, tijm en sumak in de vijzel licht te kneuzen. Doe de gekneusde ingrediënten in een kom en voeg de olijfolie en de helft van de knoflook toe. Dep de entrecôte's droog met keukenpapier, wrijf ze in met de rub en laat ze 1 uur op kamertemperatuur komen. Maak ondertussen de kruidenboter. Roer de boter los in een kom, voeg de rest van de knoflook en de biefslook toe. Rasp de gele schil van de citroen en roer dit erdoor. Breng het op smaak met zout en peper. Schep de boter op een stuk plastic folie, maak er een rolletje van en koel het door in de koelkast.

Klop de vinaigrette door de rode wijn azijn, de honing en de mosterd en roer het glad. Voeg dan de olijfolie en vergine toe en breng het op smaak met wat peper en zout, meng de dressing en de olijven door de gemengde sla.

Grill de entrecôte's op een BBQ of bak ze mooi goudgeel in een pan met uitgebruide boter.

Keer het vlees regelmatig, maar prik er niet in met een vork. Neem ze van de BBQ of uit de pan als ze rare, medium rare of medium zijn. Laat ze 5 minuten rusten op een plank en dek het vlees af met een schone theedoek.

Serveer de entrecôte met een plakje kruidenboter en met bv. gepofte of gebakken aardappelen en de salade.

Eet smakelijk!