Biefstuk

- Laat het vlees op kamertemperatuur komen buiten de koelkast, ontdooi het vlees niet in de magnetron.
- Dep het vlees droog met keukenpapier, voeg eventueel een beetje zout en peper toe.
- Verhit een klontje boter in de pan.
- Leg het vlees rustig in de hete pan en laat deze liggen.
- Voel na dertig tellen met een vleestang of het vlees makkelijk verschuift in de pan, keer het vlees pas om als het los ligt.
- Bak aan beide kanten nog 1 - 2 minuten.
- Laat 10 minuten rusten in aluminiumfolie.

stichting@lekkerlakenvelder.nl
www.lekkerlakenvelder.nl

ERKEND LEVERANCIER
LAKENVELDER VLEES
STICHTING LAKENVELDER VLEES