



Dip biefstuk

Ingredienten

- 4 biefstukken
- 400 gram snack tomaatjes
- 1/2 theelepel grof zeezout
- 2 eetlepels olijfolie
- 50 gram boter
- 1 ui, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 theelepel geraspte citroenschil
- 2 takjes bladpeterselie, fijngehakt
- 4 sneden geroosterd boerenland brood
- Peper
- Zout

Bereidingswijze

- Vermeng de tomaatjes met 1 eetlepel olijfolie en zeezout. Rooster de tomaatjes een paar minuten in een voorverwarmde oven van 200°C.
- Verhit de boter met 1 eetlepel olijfolie in een koekenpan, bak de biefstukken hierin. Haal ze uit de pan, wikkel ze in aluminiumfolie en laat rusten.
- Fruit de ui, knoflook, rasp van de citroen en de peterselie zachtjes in de pan met een eetlepel olijfolie.
- Blus af met enkele eetlepels warm water zodat de bakresten loslaten en de jus zich gaat vormen. Laat de kruidenjus nog even inkoken.
- Snijd de biefstuk in reepjes en bestrooi met peper en zout.
- Serveer de biefstukreepjes samen met de geroosterde tomaatjes in de pan. Dip het geroosterde brood in de kruidenjus