

Biefstuk



Bereidingswijze

1. Haal de biefstuk ruim een uur van tevoren uit de koeling en verpakking, om op kamertemperatuur te laten komen.
2. Kruid de biefstuk met onze Proef de Perfectie kruidenmix.
3. Verwarm de pan voor op halfhoog tot hoog vuur en voeg 2 el olie toe. Voeg een klont boter toe. Wacht tot de boter gesmolten is en leg de biefstuk in de pan.
4. Bak de biefstuk per zijde 2 minuten, op basis van 'medium raw'. Voor 'raw' 1 minuut per zijde en voor 'well-done' 3 minuten per zijde.
5. Voeg halverwege het bakken een takje tijm toe in de pan en laat deze meebakken.
6. Pak de biefstuk in aluminiumfolie en laat deze 4 minuten rusten op een houten of kunststof plank, voor het behoud van de temperatuur.
7. Zorg dat je bord op kamertemperatuur is of verwarm deze iets voor.
8. Serveer je biefstuk uit.

Serveren

Maak de biefstuk af met jus en/of leg er een klontje kruidenboter op. Garneer met groentes.

