

Entrecôte



Bereidingswijze

1. Haal de entrecôte ruim een uur van tevoren uit de koeling en verpakking, om op kamertemperatuur te laten komen.
2. Kruid de entrecôte 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 entrecôte in de pan.
4. Bak de entrecôte per zijde 2 minuten, op basis van 'medium raw'. Voor 'raw' 1 minuut per zijde en voor 'well-done' 3 minuten per zijde.
5. Pak de entrecôte in aluminiumfolie en laat deze 4 minuten rusten op een houten of kunststof plank, voor het behoud van de temperatuur.
6. Serveer je entrecôte.

