



biefstuk met uien- portsaus

NODIG

- 4 pers
- 45 minuten

- 2 gekookte bietjes in kleine blokjes
- 4 el balsamico azijn
- 1 el stroop
- 1 appel in hele klein blokjes
- citroensap
- 1 kleine rode ui of sjalot heel fijn gesnipperd
- ± 1 el mayonaise en/of Griekse yoghurt
- 1 tl Limburgse mosterd
- Peper en zout naar smaak
- 2 sneetjes roggebrood
- cress voor garnering

DOEN:

1. Verhit op hoog vuur een pan en smelt 30 gram van de roomboter met olijfolie in een braadpan. Voeg de uien, knoflook en suiker toe en bak ongeveer 6 minuten tot de uien beginnen te kleuren. Zet het vuur zo laag mogelijk en laat ze in 30 minuten op laag vuur karamelliseren. Schep regelmatig om.
2. Blus de uien af met port en vleesfond. Breng het geheel aan de kook en laat de saus tot ongeveer de helft inkoken. Breng op smaak met peper en zout.
3. Dep de biefstukken droog met keukenpapier. Verhit de pan met olie en een klont roomboter. Leg de biefstukken in de pan en laat aan beide kanten 1 minuut dichtschroeien. Voeg peper en zout toe en eventueel nog een klont boter om het vlees te bedruipen. Zet het vuur zachter en laat aan beide kanten nog 2 minuten garen voor medium. Haal uit de pan en laat nog 4 minuten rusten op een bord met aluminiumfolie.
4. Snijd de biefstukken in plakjes. Leg de uien op een bord, vervolgens de biefstuk en dan nog wat saus. Garneer met verse tijm. Serveer met boontjes en aardappelkroketten.



kerst
pracht

WWW.BONAPETIT.NU