

H Hoofd gerecht

Gebakken Angus steak met pepersaus en frites



Gebakken Angus steak

met pepersaus en frites

Benodigheden

(hoofdgerecht voor 4 personen)

Steak:

800 gr Angus steak soft & tender
à 200 gram

Pepersaus:

160 ml Chef pepersaus

Rauwkostsalade:

200 gr komkommer/rucola
rauwkostsalade
80 ml mosterddressing

Frites:

400 gr pommetje frites met schil

Mayonaise:

200 gr mayonaise

Mise en place & handelingen

Ondooi de steak, dep droog en strooi er naar smaak water peper en zout over. Bak het vlees om en om aan en gaar het verder in de oven op 90°C, tot een kerntemperatuur van 50°C.

Verwarm de pepersaus, tot het bijna kookt.

Bak de frites voor, laat uitlekken en bak ze goudbruin in de olie.

Maak de rauwkostsalade aan met de dressing.

Doe de mayonaise in een klein schaalpje.

Bordopmaak

Dresseer de steak op een bord en schenk hier wat pepersaus over of naast. Leg een hoopje frites naast het vlees en serveer de mayonaise en salade in een schaalpje erbij.

Wijnadvies!

Timeless

STELLENRUST

Stellenbosch, Zuid-Afrika

fles 75 cl

08.842.64

zwarte bes, kruidig, robuust, intens



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl

Hocras