Onze winkel Eext

**Biefstuk**

**Ingrediënten:**
• 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