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