



Biefstuk maar dan nét iets anders

Diner



Biefstuk maar dan *nét* iets anders

Zo, dan is het weer einde van de week en denk je wéér, wat moeten we nu eens gaan eten? Wij hebben hier het perfecte recept voor je als je het even niet meer weet en wat anders wilt proberen! Namelijk, biefstuk maar dan net iets anders.

Een heerlijk biefstukje, wie houdt daar nou niet van op z'n tijd? Ga naar jouw lokale slager en je bent gegarandeerd van het aller beste stukje vlees.

Biefstuk is een heerlijk gerecht dat afkomstig is uit de Argentijnse keuken. Het is mals en mager spiervlees. Een biefstuk kun je op veel verschillende manieren bereiden. Je kunt een biefstuk bakken zodat hij net niet meer rood is, of van binnen juist nog wel helemaal rood is. Het is maar net waar jouw voorkeur naar uit gaat. Biefstuk bakken kost weinig tijd en toch heb je in die korte tijd een heerlijk vleesgerecht.

Dit gerecht is goed voor 2 personen, maar je kunt er natuurlijk zo veel aan toe voegen als je zelf wilt! Je kunt het helemaal aanpassen naar jouw eigen voorkeuren.

Succes en **eet smakelijk!**

Variatietip!

Je kunt ook nog wat tagliatelle toevoegen voor de liefhebber.

ingrediënten

Voor 2 personen

250 gram Biefstuk

125 gram Champignons

1 Grote ui

400 gram Spinazie

1 Gele paprika

Half bakje Julienne
spekreepjes

Peper

bereidingswijze

1. Haal de biefstuk een half uur van te voren uit de koelkast.
2. Snijd de champignons in plakjes, de uien in ringen en de paprika in reepjes.
3. Bak in een grote pan de champignons en uien en voeg hier even later de paprika aan toe. Als laatste bak je ook de spinazie hierin mee.
4. In pan 2 bak je op hoog vuur de biefstuk aan beide kanten mooi bruin, daarna nog enkele minuten op iets lager vuur bakken.
5. Verdeel alles over de borden en eet smakelijk!