



Biefstuk (puntjes)

Voor 1 persoon

Bereidingstijd: 10-15 minuten



Ingrediënten

- 1 biefstuk
- peper, zout
- boter

Bereiding

Deze bereiding geldt voor alle typen biefstuk, of het nou een ossenhaas is, een kogelbiefstuk, of een biefstuk tartaar.

Vlees inwrijven met flink wat peper. Doe er vlak voor het in de pan doen ook nog wat zout op. Boter in de pan en op hoog vuur boter bruin laten worden. Dan, vuur nog steeds hoog, het vlees erin. Vlees in beweging houden. Als beide zijden mooi bruin zijn vuur lager draaien en verder laten garen.

De braadjus, eventueel met een of twee eetlepels water, goed door de pan roeren anders schenk je alleen het vet uit en blijft het lekkerste in de pan achter.

En Klaar is Kees

Gaartijd

Hoe lang dat garen moet hangt af van twee factoren: hoe dik het stuk vlees is en wat je voorkeur is (rood, medium, doorbakken). De tijd varieert van 1½ minuut per kant voor een klein stukje vlees dat je graag rood wilt houden, tot 2 x 5 minuten voor een groot stuk vlees dat doorbakken moet worden.

Je kan altijd even met een scherp mes in het vlees snijden om te kijken wat voor kleur het inmiddels heeft.
