

Plat

Onglet à l'échalotte

Foto



Wie - Wanneer

Peter en Thierry – 25 maart 2019

Nodig

NVT

Bereiding

Snij de sjalotten in dunne plakjes en bak ze lichtjes glazig in een pan. Dat duurt ongeveer vijf minuten.

Verwarm daarna een pan met dikke bodem op een hoog vuur. Als de pan goed heet is, laat je de boter erin smelten. Schroei de biefstukken dicht, één minuut aan elke kant.

Draai het vuur op mediumstand. Het is belangrijk het vuur niet te laag te zetten, anders kook je de steaks.

Bak de biefstukken ongeveer vier minuten langs elke kant, afhankelijk van de dikte en het gewicht van het vlees. (zie technieken: bakken)

Deze biefstukken van het middenrif kunnen alleen maar saignant gebakken worden. Ze blijven rood vanbinnen, hebben een korstje vanbuiten.

Kruid ze met versgemalen zwarte peper en een beetje zout.

Houd het vlees warm door ze op een schaal te leggen en af te dekken met aluminiumfolie. Zo gaart het zachtjes verder, zonder dat de sappen weglopen zoals wanneer je er onmiddellijk in snijdt.

Deglaceer de pan van de biefstukken met een beetje rode wijn. Door dat afblussen maak je aangebakken stukjes los en krijg je een lekkere basis voor de saus.

Voeg de sjalotten toe. Draai het vuur hoger en giet er de rode wijn bij. Laat vijf minuten koken tot de wijn bijna verdampt is en giet er dan de bouillon bij. Laat ongeveer 10 minuten lichtjes inkoken.

Zet het vuur uit en roer vlokje voor vlokje de boter door de saus. Zo wordt hij lekker sappig.

Leg de biefstukken op een bord, schep de sjalotten en een beetje saus over de biefstukken en dien onmiddellijk op.

We doen er gekonfijte kerstomaten bij en shiitake.

Serveer met verse frietjes of gratin dauphinois zoals in de Franse bistro's....

Tomates confites

Oven op 160 °.

Olijfolie, takje tijm, enkele takjes rozemarijn, 4 volledige tenen look, een scheutje balsamico, suiker.

Duurt ongeveer een uur.