



Kies voor 'van bij ons' tijdens de week van de steak-friet

Door te kiezen voor producten van bij ons, ondersteun je de lokale economie en beperk je voedselkilometers. Het aanbod van lokale producten is groot en zeer zeker kwaliteitsvol. Voedselveiligheid begint immers met strenge normen en controles.

België is een van de landen die daar het verst in gaat, dankzij een strenge wetgeving, extra bovenwettelijke normen en traceerbaarheid van veevoederleverancier tot winkel.

Er gebeuren m.a.w. heel wat inspanningen om ons heerlijk stukje vlees in de meest veilige omstandigheden van bij de boer tot in de winkel te krijgen.

Geniet mee van de inspanningen van de hele sector om vlees van bij ons te promoten. Hang de affiche in de winkel op en geef steak een imposante plaats in je assortiment tijdens de week van de steak-friet.

Samen maken we er een smakelijke week van!

BIEFSTUK FRIET MET SLA EN PEPERSAUS

Bestaat er iets Belgischer dan een biefstuk friet met sla? Met dit recept maak je deze oerklassieker lekker klaar en werk af met pepersaus. Mmmm...

Ingrediënten

4 steaks

60 g veldsla

1 bosje waterkers

2 tomaten

1 rode ui

boter

1 kg frieten

Voor de pepersaus:

1 tl zwarte peperbollen

20 g bloem

20 g boter

200 ml runderbouillon

1 scheutje room

cognac

Bereiding

Haal het rundvlees een kwartier op voorhand uit de koelkast. Verwarm de pan voor en kruid intussen het biefstuk met peper en zout.

Laat boter kleuren in de pan tot de kleur van hazelnoten. Leg de steaks in de pan.

Zorg ervoor dat de pan niet te groot is voor het vlees, want anders gaat de boter te snel verbranden. Draai het vlees niet meteen om. Laat het eerst goed kleuren.

Bak het vlees volgens de gewenste gaarheid.

Laat het voor het serveren 10 minuten rusten onder aluminiumfolie. Zo kan het vlees zich terug ontspannen en kunnen de sappen zich over het ganse stuk verdelen.

Smelt voor de saus de boter. Voeg de bloem toe en roerbak 1 minuut. Giet er al roerend de bouillon bij en breng aan de kook. Voeg de room, cognac en peperbolletjes toe en laat nog even koken. Kruid met wat zout.

Snijd de tomaat in plakjes en de rode ui in partjes.

Verdeel de tomaten, rode ui, waterkers en veldsla mooi over de borden, leg er de steak bij en serveer met de pepersaus en frietjes.

