Stroganoff

Steak Stroganoff

Ingrediënten

4 steaks van ca 180g elk "K" ✺ 250 ml room ✺ 1 kleine ui, fijn gesneden ✺ 1 sjalot, fijn gesneden ✺ 2 eetlepels ketchup "K" ✺ 1 eetlepel tomatenpuree "K" ✺ 3 eetlepel wodka ✺ 1 grote rode paprika ✺ 250g champignons ✺ 250 ml gevogelte bouillon "K" ✺ peper en zout "K"

Bereiding

Fruit de ui en sjalot aan in de pan. Voeg na 5 minuten de rode paprika toe en 5 minuten later de champignons. Blus het geheel met de wodka, zet op een zacht vuur, voeg de room, ketchup, puree en bouillon toe en laat even doorkoken om daarna gedurende 5 minuten zachtjes te laten inkoken. Kruid af met zout en peper van de molen. Bak de steaks saignant, de juiste bakwijze vind je terug op pagina 14 en serveer met de Stroganoff saus.

"K" = verkrijgbaar bij Keurslager Michielsen

Italiaanse topper

Steak Tagliata

Ingrediënten
850g entrecote "K" ✺ 3 dl olijfolie "K" ✺ 1 rode ui ✺ 1 paprika ✺ 500g ruccola ✺ 1 bakje waterkers ✺ ½ busseltje platte peterselie ✺ ½ busseltje bieslook ✺ 5 eetlepels balsamico-azijn "K" ✺ zout (fleur de sel) "K" ✺ zwarte peper van de molen "K"

Bereiding
Meng de balsamicoazijn, zout, zwarte peper van de molen en de olijfolie. Zet de helft van de vinaigrette opzij. Marineer het vlees op voorhand in een kom gedurende 5 minuten. Haal het vlees uit de marinade en dep droog. Verwarm de pan of grillplaat goed voor en bak het vlees mooi bruin aan de twee zijde. Reken ca. 4 minuten per zijde opdat de binnenkant nog rosé is. Giet de helft van de vinaigrette samen met de fijn gesneden rode ui, paprika, ruccola, waterkers, bieslook en platte peterselie in een kom en meng goed. Snij het vlees in schuine schijfjes en dresseer op een bedje van de gemende sla. Giet de resterende marinade in de pan en verwarm zachtjes. Werk af met fleur de sel, zwarte peper en een weinig bakvocht van de entrecote.

"K" = verkrijgbaar bij Keurslager Michielsen

Fleur de sel

Het meest verfijnde, meest smaakvolle en kostbaarste zout ter wereld, dat is fleur de sel. Het geeft uw gerechten een exclusieve toets en een verfijnde smaak. Fleur de sel wordt op duurzame wijze gewonnen en is 100% natuurlijk en ongeraffineerd. Bovendien is dit enigszins vochtige zeezout rijk aan natuurlijke mineralen als calcium, magnesium en jodium, maar vrij van kunstmatige additieven.