



Entrecote met limoen-knoflookboter

Datum: 19-11-2012
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Entrecotes:

- 8 entrecotes (ca. 150 g per stuk)
- 2 eetl. gesmolten boter
- 2 eetl. arachide- of zonnebloemolie
- 2 limoenen
- 4 teentjes geperste knoflook
- Snufje paprika- of chilipoeder
- 200 g boter
- vershoudfolie

Friet:

- 1000 g grote aardappelen

Witlof:

- 8 stronkjes witlof
- boter
- olie
- suiker
- scheutje bouillon

Bereidingswijze:

Entrecotes:

Haal de entrecotes 15 minuten voor het bakken uit de koelkast. Bestrijk ze met boter gemengd met olie. Boen de limoen schoon, rasp de schil en pers de vrucht. Meng rasp, sap, knoflook, paprikapoeder, zout en peper naar smaak door de boter. Vorm er in verhoudfolie een rolletje van en leg dit even in de diepvries.

Friet:

Grote aardappelen in dikke repen (2X2 cm) snijden, 3-4 minuten frituren op 140 graden, uitgeleken en daarna goudbruin frituren op 180 graden.

Witlof:

Stronkjes witlof in de lengte gehalveerd, de snijzijde bestrooid met suiker, bakken in boter met olie en 5-7 minuten gestoofd met een scheutje bouillon.

Serveren:

Verhit een grillpan of koekenpan en rooster hierin de entrecotes 2-3 minuten per kant. Laat ze daarna, uit de pan, afgedekt 3 minuten rusten.

Serveer ze met een toefje van de limoen-knoflookboter.