Biefstuk met oesterzwammen, krieltjes en een tomatensalade

Datum: 19-01-2004
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 biefstukken van ca. 125 gr. per stuk
- 4 eetlepels gehakte basilicum (vers of diepvries)
- 2 dl. olijfolie
- 4 sjalotjes
- 500 gr. oesterzwammen
- 900 gr. voorgekookte krieltjes
- versgemalen peper
- zout
- 100 gr boter
- 16 tomaten
- aceto balsamico-azijn

Bereidingswijze:

Laat de biefstukken op kamertemperatuur komen. Meng de basilicum door de olijfolie. Pel de sjalotjes en snipper ze. Borstel de oesterzwammen en snijd ze in reepjes. Bak de krieltjes in de kruidenolie 4 à 5 minuten. Schep ze uit de pan en houd ze even warm. Roerbak de sjalotjes en oesterzwammen 2 minuten in het bakvet, schep de krieltjes erdoor en voeg peper en zout toe. Verhit de boter in een koekenpan en bak hierin de biefstukken 2 à 3 minuten per kant en bestrooi ze met peper en zout. Verdeel de warme paddestoelen en de krieltjes over 8 borden en serveer de biefstuk erbij. Lekker met een salade van tomaten.