

Ingrediënten voor 4 personen

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Iers  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Lende biefstuk met Aardappelcake en Kruidenboter.

Heel eenvoudig, maar lekker!!!

### Vorbereiding

**AARDAPPELCAKE:**schil en was de aardappels en kook ze gaar. giet ze af en pureer ze met demelk, room,boter en de sjalotjes.breng royaal op smaak met zout en peper.verdeel het in vieren en vorm er ronde cakejes van.bestuif ze licht met bloem en bak ze in boter aan beide kanten goudbruin.houd ze warm.

### Bereidingswijze

Bestrooi de biefstukjes met zout en peper en een beetje olijf olie.verhit een koekenpan en bak de biefstukjes aan weerszijde mooi bruin en gaar naar smaak.haal ze uit de pan en zet ze warm weg.giet de bouillon en whiskey bij de aanbaksels in de pan en roer ze goed los.voeg het klontje boter toe en proef of er nog zout en peper nodig is.

### Serveertips

Zet op ieder bord een warm aardappelcakeje, leg de biefstuk erboven op.leg een klontje boter op de biefstuk en sprenkel de jus er omheen.