

Ingrediënten voor 4 personen

2 st weidechampignons 2 st a  
200 gr steaks 1 takje verse  
rozemarijn zeezout zwarte peper  
uit de molen olijfolie 1 ciabatta  
extra vierge olijfolie 1/2 citroen,  
uitgeperst kleine hand waterkers  
dijon mosterd

**Tijd:** 20-30 min.

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## gevlinderde steak

Het `vlinderen` van een steak betekent gewoon dat je hem horizontaal doormidden snijdt, zodat je hem als een boek open kunt klappen.

### Bereidingswijze

Zet een grillpan op hoog vuur. Borstel de paddenstoelen schoon en snijd de steeltjes eraf, zodat ze netjes plat in de pan komen te liggen. Leg terwijl de pan warm staat te worden de paddenstoelen in de pan en druk ze even plat. Keer ze om als ze licht geschroeid zijn - dat haalt hun zalig nootachtige smaak naar voren. Dep de steaks droog met een stuk keukenpapier. Om de steaks te vlinderen moet je ze allebei voorzichtig horizontaal met lange bewegingen doormidden snijden en ze als een boek openklappen. Pluk de rozemarijnaanaldjes van de steeltjes en hak ze fijn. Strooi de rozemarijn met een flinke snuf zout en peper op een Snijplank en leg de opengeklapte steaks erop en druk ze aan zodat de specerijen en kruiden goed aan het vlees vast blijven plakken. Besprenkel de lappen vlees met wat olijfolie, keer ze om en doet hetzelfde met de andere kant. Haal de gebakken champignons uit de grillpan en leg ze op een bord. Zet de pan terug op het vuur en leg de steaks erin, Bak ze 4 minuten voor medium steaks, keer ze elke minuut om. Haal de steaks uit de pan wanneer ze klaar zijn en laat ze even op een bord rusten. Snijd de ciabatta diagonaal doormidden en leg de helften onder druk -bijvoorbeeld van een andere pan- in de grillpan zodat er mooie schroeistreepjes op komen. Rooster een minuut of 2 aan elke kant. Besprenkel de steaks en de paddenstoelen licht met extra vierge olijfolie. Knijp er een beetje citroensap over en strooi er wat zout en peper op. Beleg elk stuk ciabatta met een steak, beetje waterkers en een paddenstoel en sprenkel er wat heerlijk bakvocht over zodat dat in het broodje trekt. Sprenkel er nog wat extra vierge olijfolie over en zet er op tafel een flinke pot dijonmosterd naast