

Ingrediënten voor 4 personen

*4 reebiefstukjes *250 gr.
oesterzwammen of
grotchampignons *2 el.
zilveruitjes *1 ui of 2 sjalotjes *2
el. tomatenpuree *2 el. bloem *2
tl. grillkruiden *2 el. olijf- of
notenolie *0,5 tl. tabasco *25 gr.
boter of margarine *1 tl.
wildkruiden Tip:Vervang
oesterzwammen door
kastanjechampignons en voeg
een scheutje zoete ketjap toe.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Belgisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Reebiefstuk met champignons

Bereidingswijze

Verwarm de boter in een Hapjespan en fruit hierin de gehakte ui. Voeg de bloem toe en roer dit door elkaar. Vervolgens de tomatenpuree, de oesterzwammen in plakjes en de uitjes met de tabasco erbij en verwarm dit. Bestrijk de reebiefstukjes met een mengsel van de grillkruiden, de olie en de wildkruiden. Leg de biefstukjes op de contactgrill of onder de grill, gedurende ca. 5 minuten aan iedere kant. Serveertip: Gebakken reebiefstukjes met champignons, spruitjes en patates frites.