



Ingrediënten (4 personen)

- 4 kalfs- of runderbiefstukken van 150 gram
- 6 eetlepels boter
- sap van 1 a 2 citroenen
- 1 1/2 eetlepel versgehakte oregano
- of 1 theelepel gedroogde
- zout
- peper
- 1 citroen

Bereiding

Wie de smaak van oregano nog meer wil laten uitkomen kan voor het serveren nog een plakje boter, gekruid met oregano, op de biefstukken leggen. Het vlees droog deppen. De boter smelten. Biefstukken met boter bestrijken, citroensap erover sprenkelen en bestrooien met oregano. Biefstukken op de barbecue leggen op onder de grill aan iedere kant 4-5 minuten roosteren. Na het roosteren zout en peper erover strooien. Biefstukken serveren met partjes citroen. Lekker met gebakken aardappeltje en een tomatensalade.