

Ingrediënten (4 personen)

- 4 biefstukken van elk 75-100 gram.
- zout
- 2 eieren
- 50 gram bloem
- tabasco
- mespunt marjolein poeder
- teentje knoflook uit de knijper
- 10 eetlepels melk
- 8 eetlepels olie
- worcestersaus saus

Bereiding.

Bestrooi de biefstukken met een beetje zout. Spits de eieren. Doe de bloem bij de dooiers met een paar druppels tabasco, de marjolein en de knoflook. Roer 5 eetlepels melk en net zoveel water door dit mengsel tot een dik glad papje ontstaat. Klop het eiwit met enkele korrels zout zeer stijf. Verwarm vervolgens de olie Roer 2 eetlepels eiwit door het bloem papje, schep dat op het eiwit en spatel alles vlug door elkaar tot een mooi glad geheel. Haal de biefstukken door dit beslag en zorg ervoor dat het vlees rondom bedekt is. Bak de biefstukjes eerst aan 1 zijde en daarna pas aan de andere zijde mooi van kleur. Leg ze op een voorverwarmde schaal en roer daarna de rest van het beslag door de rest van de melk en giet het papje in het bakvet van de biefstukken. Roer tot de saus goudgeel is. Verdun de saus met wat kokend water en schenk haar in een sauskom.

Serveer er witte rijst en een groene salade bij.