



Gekregen van Vitoria

([Chefe João - Alvor - Portugal](#))

Ingredienten:

- biefstukreepjes 400 gram
- roomboter
- verse peterselie (kleingesneden)
- bouillonblokje opgelost in een half glas warm water
- bakje champignons
- 2 middelgrote uien
- mosterd
- 1 glas witte wijn
- peper
- zout
- 250 cc slagroom

Bak de biefstukreepjes gedurende 3 minuten in weinig boter. Na het bakken op een bord leggen. Bak de champignons en leg ze na het bakken op een bord. Fruit de uien en voeg na het bakken meer boter toe. Voeg vervolgens alle ingredienten toe en laat het geheel vervolgens 3 minuten sudderen. Serveer met aardappelen/puree of witte rijst.

Chefe João is het kleinste restaurant in Alvor (Portugal) en bestaat al meer dan 40 jaar!!! Reserveren is wenselijk want ze zijn favoriet. Vis is de specialiteit van de chef. 40 jaar geleden kreeg mijn partner **het recept** van Vitoria (de keukenchef) Dit jaar (2019) waren we weer in Alvor. De formule van het restaurant werkt nog steeds.

Especialmente em holandês para ANA ;-)

- [Chefe João](#) is het kleinste restaurant van Alvor in Portugal.

Bron: Yvonne