

ingrediënten (4 personen)



- 4 biefstukjes van de haas a 200 gram
- grove vers gemalen peper
- boter om te bakken
- zout
- cognac om te flamberen

Bereiding.

Bestrooi de afgewassen en goed afgedroogde biefstukjes van de haas aan beide zijden met grof gemalen peper en wrijf dat goed in het vlees. (laat heel even staan om in te trekken) Verhit de boter , braad daarin de biefstukjes eerst ongeveer 4 a 5 minuten, keer ze dan om en zout de gebraden kant, terwijl ook de andere kant pas na het braden ingezouten wordt. Zout trekt immers het vocht uit het vlees, waardoor de biefstuk snel droog zou worden. Schik de biefstukjes op een goed voorverwarmde schaal, giet er licht verwarmde cognac over en steek die aan..... Brandend serveren is de kunst. (het dooft overigens vanzelf)